Кухни народов мира

РУССКИЕ ТРАДИЦИИ

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

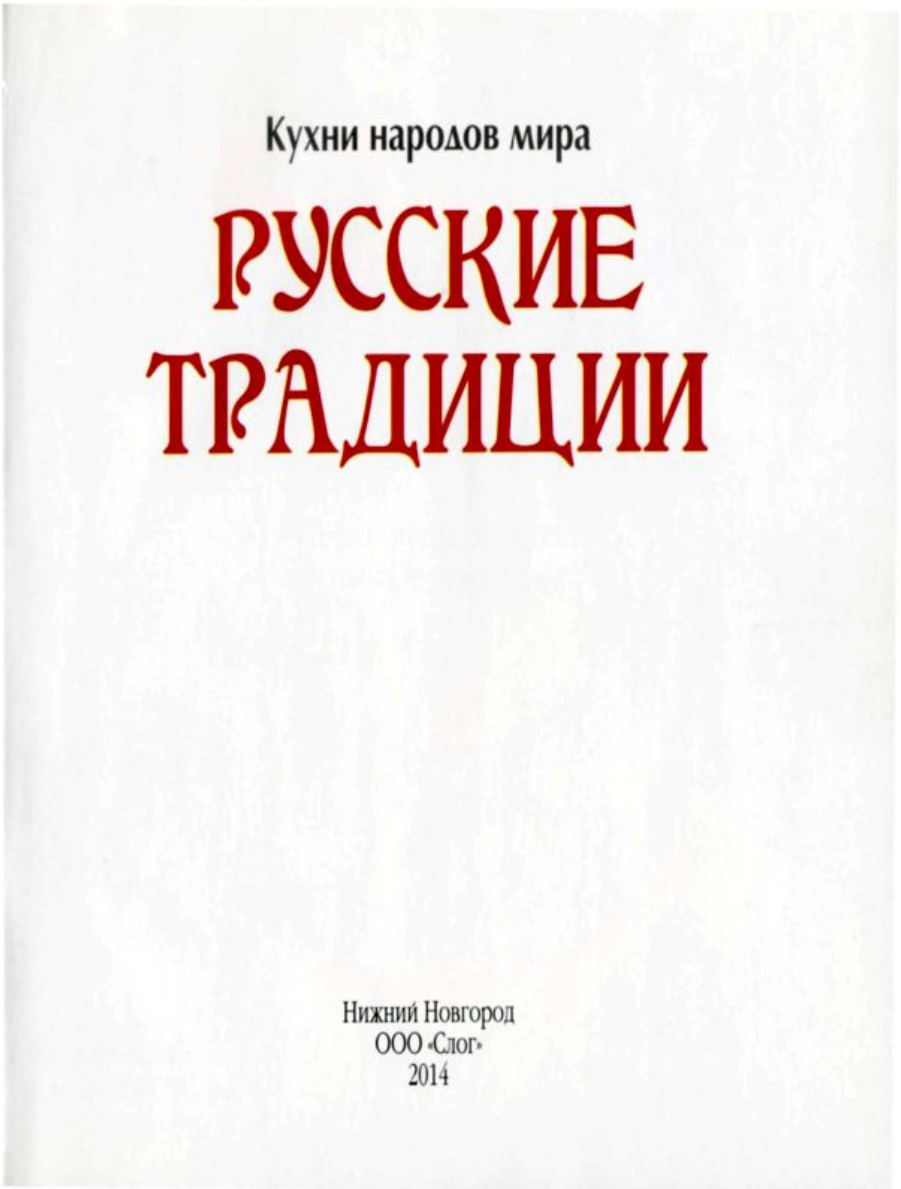
Авторы подготовили эту книгу для истинных ценителей рационального питания и национальных традиций, любителей красивого стола, полноценных продуктов и блюд. Данные в книге рекомендации, заметки, рецепты ориентированы на разные возможности и профессиональные интересы читателя с учетом современных знаний о роли пищи в жизни человека.

- Елена Руфанова (сост.)
  -
  - Закуски и салаты
    - Заливная стерлядь по старинному рецепту
    - Рыба отварная с фаршированными яйцами
    - Салат «Статс-дама»
    - Закуска заливная из мясного ассорти
    - Теплый салат из свинины с куриными потрошками
    - Соленое сало
    - Язык говяжий с соусом по-старорусски
    - Моченая брусника
    - Традиционная грибная икра
    - Свекла по-монастырски
    - Винегрет с соленой рыбой
    - Салат «Провансаль»
    - Салат из дичи
  - Супчики
    - Рыбные щи
    - Солянка с семгой и солеными огурчиками
    - Сливочно-лимонный супчик
    - Холодный свекольник
    - Окрошка на кефире
    - Свекольник с перепелиными яйцами
    - Щи суточные
    - Бульон с домашней лапшой
  - Горячие блюда
    - Жареная стерлядь
    - Осетрина, запеченная по-ростовски
    - Фаршированная щука
    - Куропатка, тушенная в горшочке
    - Курица бородинская с черносливом
    - Крылышки под соусом
    - Утка с яблоками и брусникой

- Колбаски домашние, тушенные с овощами
- Свинина с курагой
- Ушное в горшочках
- Печень по-строгановски
- Драчена
- Почки, запеченные по-русски
- Сибирские пельмени
- Вареники с картофелем
- Гурьевская каша с абрикосами

- Выпечка
  - Кулебяка с рыбой
  - Пирожки с мясом
  - Блинчатый пирог с печенью
  - Ржаной хлеб с тмином
  - Каравай с медом и изюмом
  - Кулич с глазурью
  - Торт бисквитный «Чародейка»
  - Домашнее курабье
  - Творожники со свеклой
- Десерты и напитки
  - Бабка с яблоками и творогом
  - Абрикосы с орехами в желе
  - Замороженный десерт
  - Пасха на желтках
  - Малиновая пасха
  - Кисель многослойный
  - Квас хлебный
  - Сбитень

Елена Руфанова (сост.)
Русские традиции



УДК 641.5
ББК 36.997
Р89

Серия основана в 2011 году

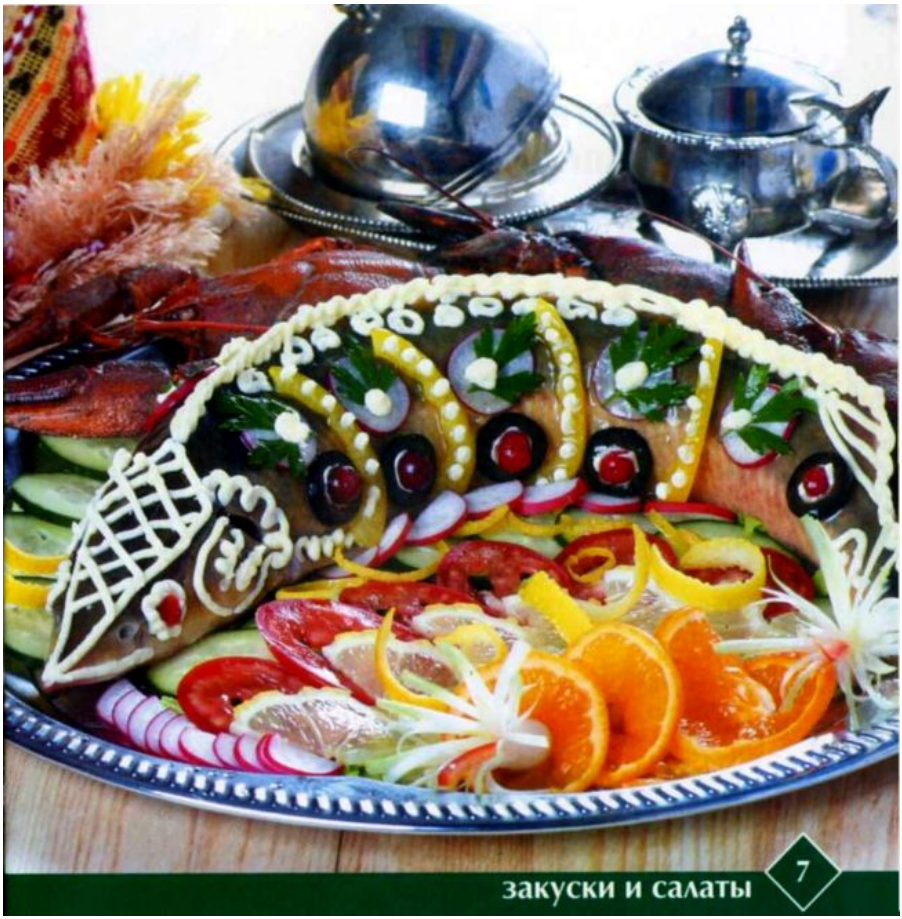
Составитель Елена Руфанова
Дизайн Алексей Винокуров

ISBN 978-5-4346-0242-6

© ООО «Слог», 2014

Закуски и салаты

Заливная стерлядь по старинному рецепту



1 стерлядь, 20 г желатина, 1 луковица, 1 морковь, 1 корень петрушки, 3–4 горошины душистого перца, соль — по вкусу.

Для оформления: редис, огурец, помидоры, лимон, маслины, клюква, зеленый лук, зелень петрушки, болгарский перец.

1. Стерлядь выпотрошить, промыть, обсушить.

2. Вскипятить 1,5 л воды, добавить душистый перец, лук и очищенные коренья, по вкусу посолить и проварить 5-10 минут Затем огонь убавить до минимального, опустить подготовленную стерлядь и варить до готовности, 7-10 минут. После рыбу аккуратно вынуть из бульона, выложить на решетку остудить, бульон процедить.

3. Желатин залить 1/2 стакана холодной кипяченой воды, оставить на 20–30 минут для набухания, после распустить на водяной бане в 2 стаканах рыбного бульона, процедить через 2–3

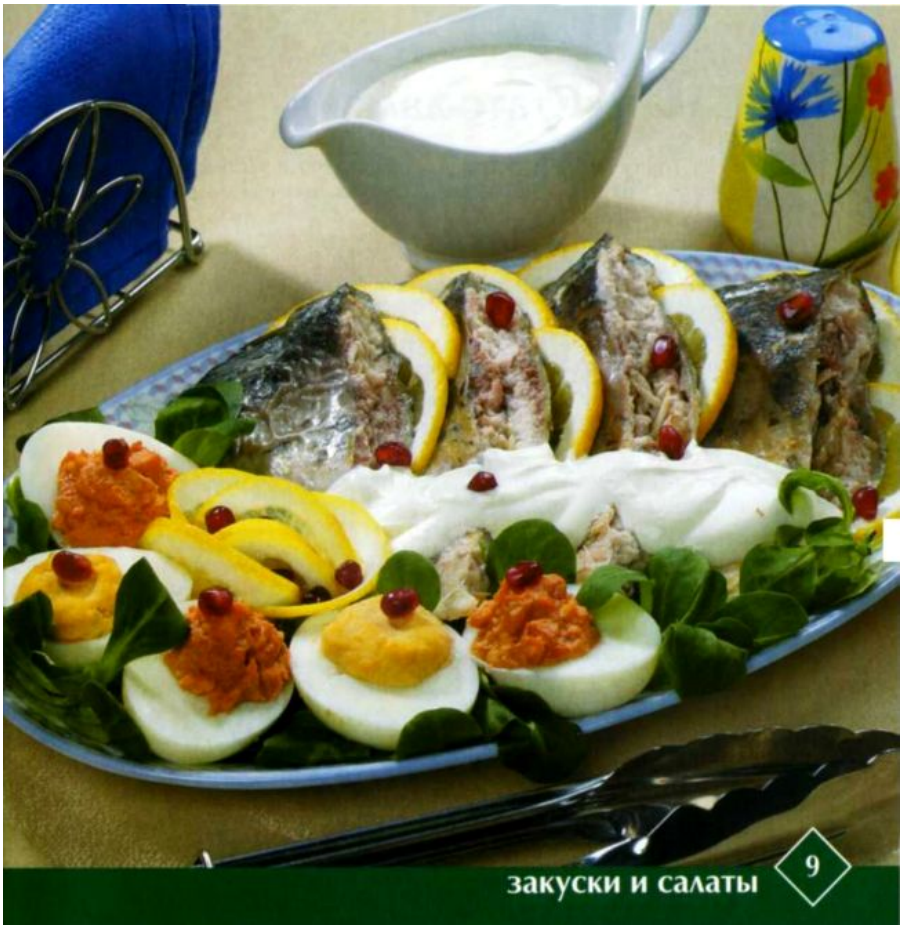
слоя марли.

4. Отварную стерлядь полить приготовленным желе, убрать в холодильник на 20–30 минут после украсить ломтиками болгарского перца, кружочками редиса и маслин. Покрыть вторым слоем желе, убрать в холодильник еще на 20–30 минут.

5. После украсить зеленью петрушки и клюквой, покрыть третьим слоем желе, убрать в холодильник на 2–3 часа.

6. Готовую стерлядь выложить на блюдо, украсить дольками свежих овощей, зеленью и сеточкой из сливочного масла.

Рыба отварная с фаршированными яйцами



1 кг рыбы (сазан, судак, пикша, любая другая), 1 корень петрушки, 1 луковица, 1–2 лавровых листа, 4–5 горошин душистого перца, 6 вареных яиц, 1 ст. ложка сливочного масла, 3–4 ст. ложки майонеза, 1 ст. ложка томатного пюре, лимон, зелень, зерна граната, соль — по вкусу.

1. Корень петрушки и лук нарезать крупными кусочками, залить холодной водой, довести на сильном огне до кипения. Добавить душистый перец и лавровый лист по вкусу посолить.

2. Рыбу выпотрошить, вымыть, обсушить, нарезать крупными кусками, выложить в кипящий бульон и варить на слабом огне до готовности. Снять с плиты, дать рыбе полностью остыть, вынуть из бульона и выложить на тарелку.

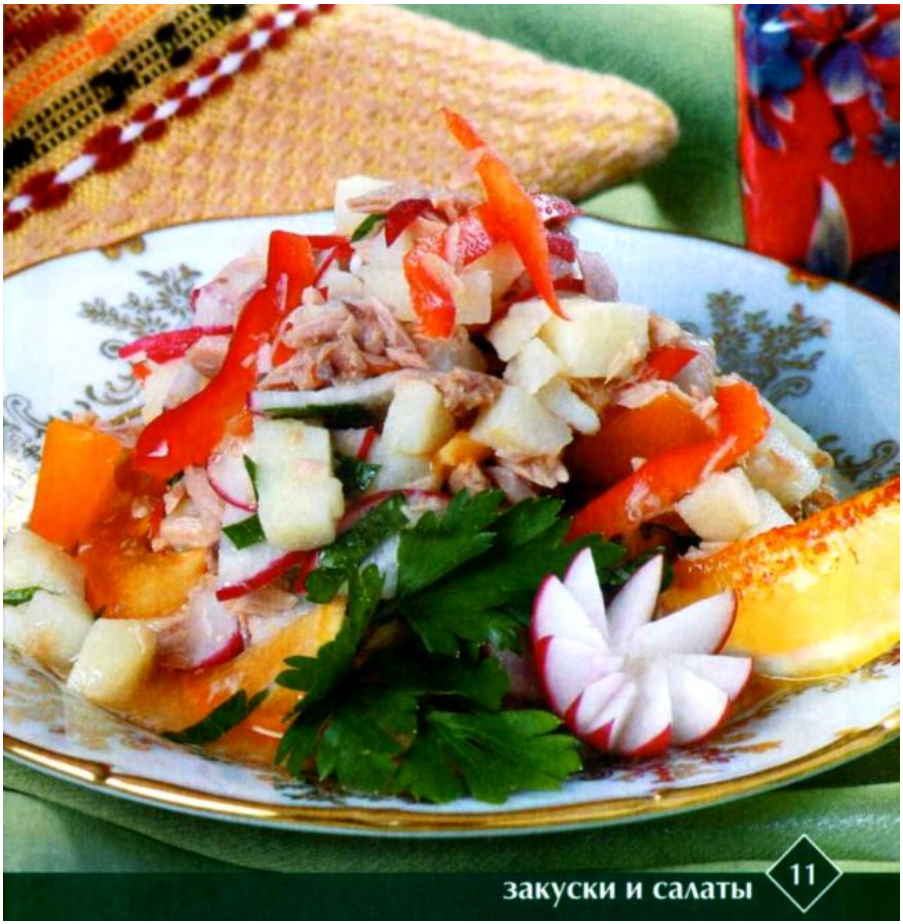
3. Яйца очистить, разрезать пополам, аккуратно вынуть желтки, растереть их со сливочным маслом, по вкусу посолить и

заправить майонезом. Разделить полученную массу на 2 части, в одну подмешать томатное пюре.

4. Наполнить половинки белков приготовленной начинкой и выложить на тарелку с рыбой.

5. Майонез развести 2–3 ст. ложками рыбного бульона, полить рыбу украсить блюдо ломтиками лимона и зеленью, посыпать зернами граната и сразу подавать.

Салат «Статс-дама»



250 г горбуши в масле (сайры, тунца), 200 г картофеля, 300 г болгарского перца, 100 г редиса, 12 томатов черри, зелень, соль — по вкусу, горчичное масло.

1. Редис нарезать тонкими кружочками, перец очистить от семян, нашинковать соломкой.

2. Картофель отварить в подсоленной воде до готовности, остудить, очистить, нарезать мелкими кубиками.

3. Томаты черри нарезать небольшими ломтиками, зелень промыть, обсушить, мелко порубить. Горбушу размять вилкой (жидкость можно не сливать).

4. Подготовленные продукты соединить, по вкусу посолить, заправить горчичным маслом, аккуратно перемешать.

Этот салат появился при дворе во время царствования дочери Петра Первого, Елизаветы Петровны. В то время в большую моду

вошли маскарады, мода, всевозможные балы и развлечения. К сожалению, требования моды плохо сочетались с традиционной любовью русских к хорошей кухне: узкий корсет требовал осиных талий, а танцы до утра — физической легкости. Однако повара царской семьи с блеском решили и эту задачу, добавив в рацион императрицы салаты и закуски, с одной стороны, легкие, с другой — сытные и изысканные.

Закуска заливная из мясного ассорти

По 150 г отварного куриного мяса, отварной говядины и ветчины, 1/2 красного болгарского перца, 3–4 вареных перепелиных яйца, по 2–3 ст. ложки зерен граната и консервированного зеленого горошка, 1/2 стакана томатного сока, 40 г желатина, 3 стакана куриного или говяжьего бульона, соль, черный молотый перец — по вкусу.

1. Желатин залить 1/2 стакана холодной кипяченой воды, оставить на 20–30 минут для набухания, после распустить на водяной бане. Бульон прогреть, по вкусу посолить и поперчить, ввести 2/3 желатина, тщательно перемешать и процедить через мелкое сито.

2. Яйца очистить, разрезать пополам. В форму слоем высотой 5 мм влить желейную смесь и поместить в холодильник на 20–30 минут Затем выложить половинки перепелиных яиц, зерна

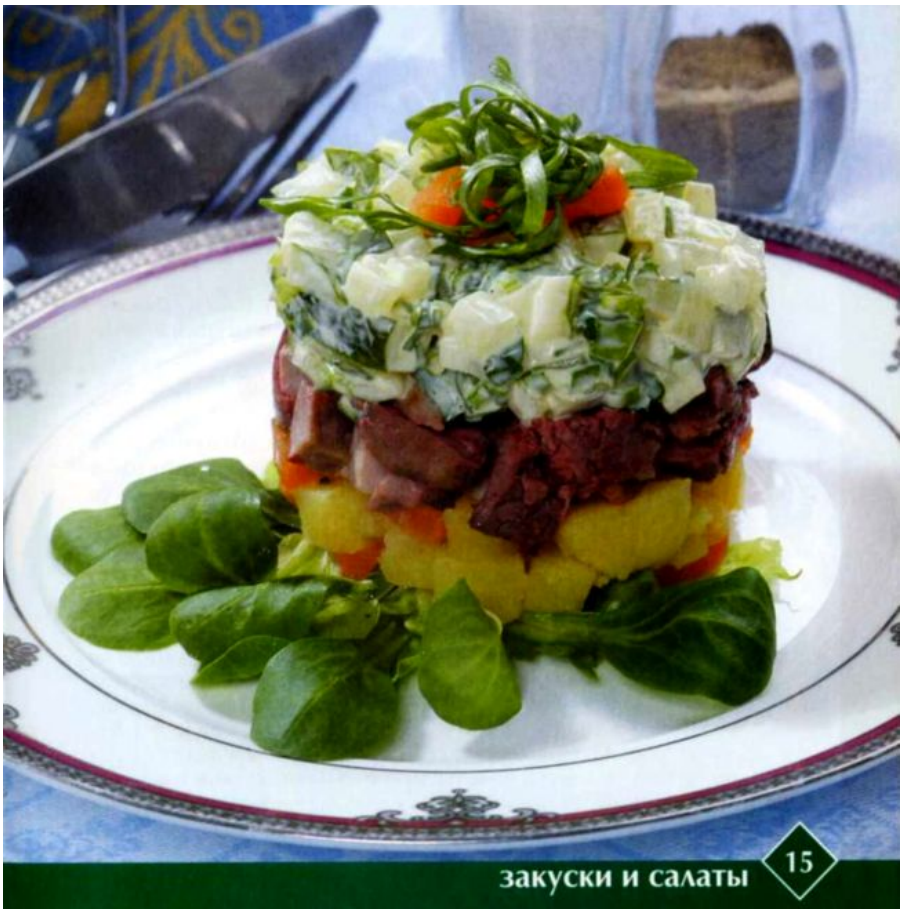
граната, зеленый горошек и зелень укропа, полить небольшим количеством желе. Поместить в холодильник на 10–15 минут.

3. Куриное мясо, говядину ветчину и сладкий перец нарезать мелкими кубиками и выложить вперемешку поверх застывшего желе. Залить бульоном с желатином и поместить в холодильник на 40–50 минут.

4. Томатный сок по вкусу посолить и поперчить, добавить оставшийся желатин, тщательно перемешать и вылить поверх застывшего мясного слоя. Поместить в холодильник до полного застывания, на 4–5 часов.

5. Перед подачей форму с заливным опустить на 10–15 секунд в миску с горячей водой и перевернуть на тарелку.

Теплый салат из свинины с куриными потрошками



По 200 г куриных сердечек и печени, 300 г мякоти свинины, 4-5 картофелин, 2 моркови, 2 свежих огурца, 1 соленый огурец, по 3 ст. ложки нашинкованного зеленого лука и кинзы, 1 стакан натурального йогурта, 2 ст. ложки нерафинированного растительного масла, соль, черный молотый перец — по вкусу.

1. Картофель и морковь отварить до готовности, остудить, очистить и нарезать мелкими кубиками. Соединить в миске, по вкусу посолить и поперчить, заправить растительным маслом.

2. Мякоть свинины натереть солью и перцем, обернуть листом фольги и запекать в нагретой до 180 °С духовке до готовности. Остудить и нарезать кубиками.

3. Печень и сердечки обжарить ка сухой сковороде на слабом огне до готовности, по вкусу посолить и поперчить. Затем

остудить, нарезать небольшими кусочками и смешать со свининой.

4. Свежие огурцы нарезать мелкими кубиками, добавить тертые на мелкой терке соленые огурцы, зеленый лук и кинзу по вкусу посолить и поперчить, заправить йогуртом.

5. На тарелку через кольцо слоями выложить картофель с морковью, мясное ассорти и огурцы с зеленью и йогуртом. Украсить салат зеленью и сразу подавать.

Соленое сало

1 кг сырого свиного сала на коже, 8-10 долек чеснока, 2 стакана соли, 4–5 лавровых листьев, 2–3 ст. ложки черного молотого перца, 1–2 ст. ложки красного молотого перца, 1/2 ч. ложки молотого тмина.

1. Чеснок натереть на мелкой треке или нарезать тонкой соломкой. Лавровый лист раскрошить, смешать с солью, черным и красным молотым перцем, тмином.

2. Сало промыть, обсушить, нарезать кусками по 100–150 г натереть чесноком.

3. На дно контейнера выложить оставшийся чеснок, обильно посыпать солью со специями. Сверху выложить слой кусков сала,

посыпать солью со специями. Затем уложить оставшиеся куски сала, засыпать солью со специями, накрыть гнетом и оставить на 5–6 часов.

4. После гнет убрать, накрыть контейнер крышкой и убрать в холодильник на 2–3 дня. Перед подачей соль счистить острым ножом, сало нарезать тонкими ломтиками.

Очень популярен рецепт сала в луковой шелухе. Для его приготовления сало нарезать крупными брусочками (по 200–250 г), выложить слоями в кастрюлю, пересыпая каждый слой вымытой луковой шелухой. Залить рассолом (вскипятить 1 л воды, добавить 7 ст. ложек соли и по 1 дес. ложке красного и черного молотого перца, остудить) и варить на слабом огне 8-10 минут с момента закипания. Снять с плиты и оставить на 10–12 часов, после рассол слить, куски сала натереть измельченным чесноком (по вкусу) и убрать в морозильник.

Язык говяжий с соусом по-старорусски

1 говяжий язык (или 3–4 свиных языка), 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 луковица, 2–3 лавровых листа, 1/4 ч. ложки черного перца горошком, соль — по вкусу.

Для соуса: 1/2 моркови, 1/2 стакана изюма, 1/2 стакана чернослива, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка 3 %-ного уксуса, сахар, соль — по вкусу.

1. Язык тщательно вымыть, залить холодной водой, довести на сильном огне до кипения, снять накипь. Добавить лук, морковь и корень петрушки (очистить, не нарезать), опустить горошины перца и варить на слабом огне до готовности.

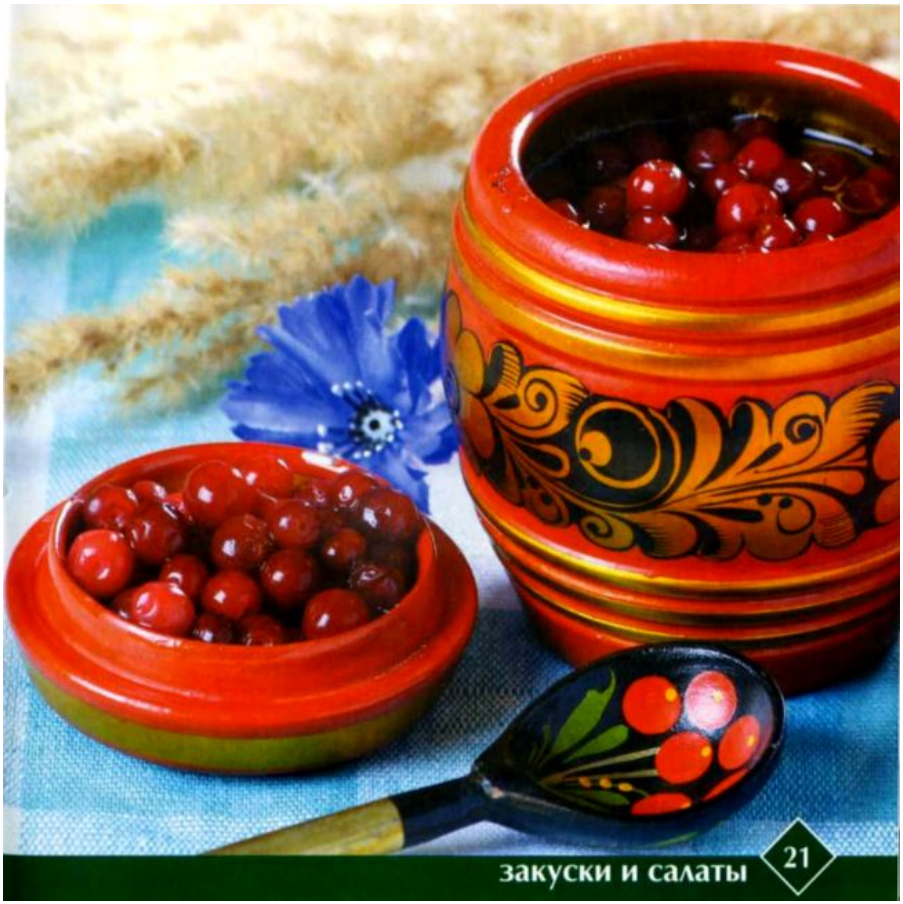
2. За 20–30 минут до окончания варки положить лавровый лист, по вкусу посолить. Готовый язык ополоснуть холодной водой, очистить и опустить вновь в бульон.

3. Приготовить соус: изюм и чернослив тщательно промыть,

выложить в отдельные миски, залить теплой водой и оставить на 20–30 минут, после обсушить и нарезать небольшими кусочками. Морковь нашинковать тонкой соломкой, обжарить на сливочном масле до мягкости, посыпать мукой и жарить еще 1–2 минуты. Помешивая, влить 1,5 стакана процеженного бульона от языка и довести до кипения, по вкусу приправить сахаром и солью. После выложить в соус чернослив и изюм, влить уксус и тушить на слабом огне, помешивая, 10 минут

4. Остывший язык нарезать тонкими ломтиками, выложить на тарелку полить соусом, украсить зеленью и сразу подавать.

Моченая брусника



1 кг брусники, 2–3 яблока или айвы.

Для заливки: на 1 л воды — 2 ст. ложки соли, 2–3 ст. ложки сахара, 1 ч. ложка горошин душистого перца, 1–2 палочки корицы.

1. Бруснику промыть, яблоки разрезать на 4 части, удалить сердцевину

2. Вскипятить воду добавить соль, сахар, душистый перец и корицу проварить 2–3 минуты, снять с плиты, остудить.

3. В высокую посуду слоями выложить дольки яблок и бруснику залить заливкой. Накрыть марлей или льняной тканью, сверху положить гнет Оставить на 6–7 дней при комнатной температуре, затем убрать в холодильник или погреб. Через 30–35 дней брусника готова.

Традиционная грибная икра

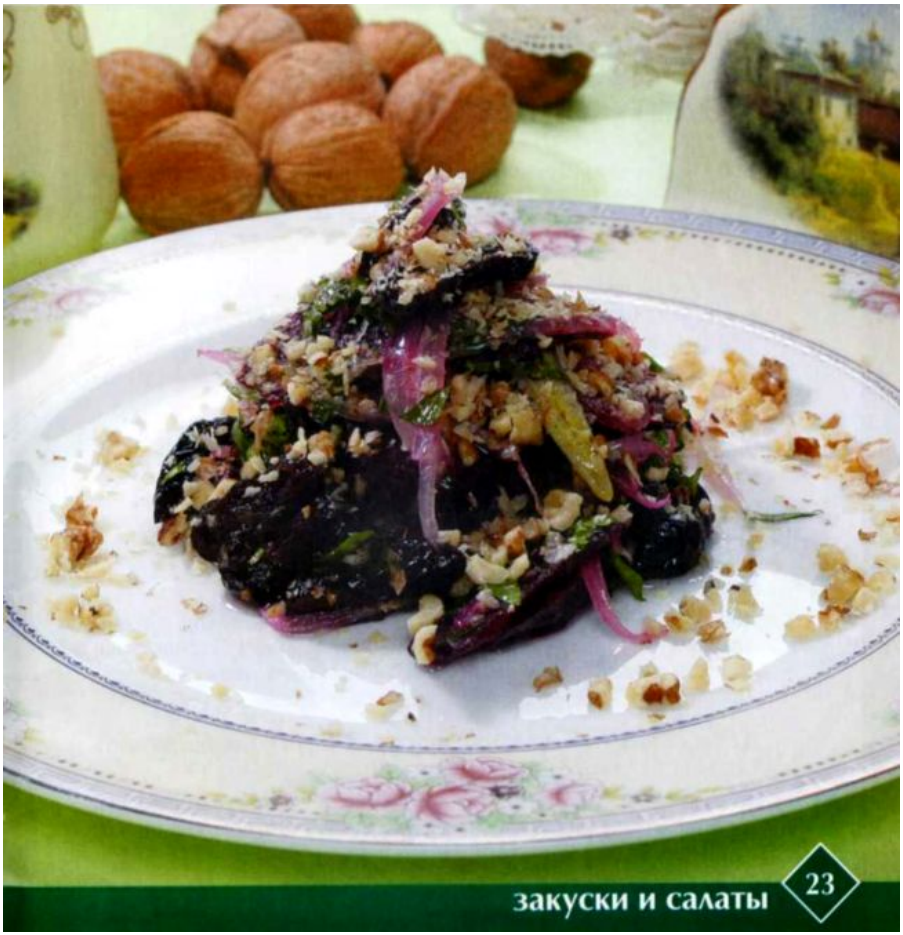
1 кг свежих лесных грибов, по 2–3 луковицы и моркови, 3–4 дольки чеснока, растительное масло, соль, черный молотый перец — по вкусу, зелень.

1. Грибы тщательно вымыть, отварить в слегка подсоленной воде, откинуть на сито, дать стечь отвару Пропустить через мясорубку или нарезать мелкими кубиками.

2. Лук и морковь нарезать мелкими кубиками, обжарить на растительном масле до мягкости, выложить грибы, влить 1 стакан грибного отвара и тушить на слабом огне 7-10 минут.

3. По вкусу посолить и поперчить, добавить измельченный чеснок и тушить еще 5–7 минут. При подаче посыпать икру нашинкованной зеленью укропа, петрушки или зеленым луком.

Свекла по-монастырски



3-4 свеклы, 2 луковицы, 2/3 стакана чернослива, 1 /2 стакана грецких орехов, 1 ч. ложка размолотых семян кориандра, 1 ст. ложка меда, 3 ст. ложки растительного масла, зелень петрушки.

1. Свеклу отварить до готовности, остудить, очистить и нарезать дольками. Чернослив тщательно промыть, залить водой, довести до кипения и проварить 7-10 минут откинуть на сито, остудить и нарезать небольшими кусочками. Лук нашинковать тонкой соломкой, обжарить на растительном масле до мягкости.

2. Грецкие орехи растолочь, добавить мед и лук, хорошо перемешать. Выложить свеклу чернослив, кориандр, нашинкованную зелень петрушки и тщательно перемешать. Дать закуске настояться 20–30 минут и подавать.

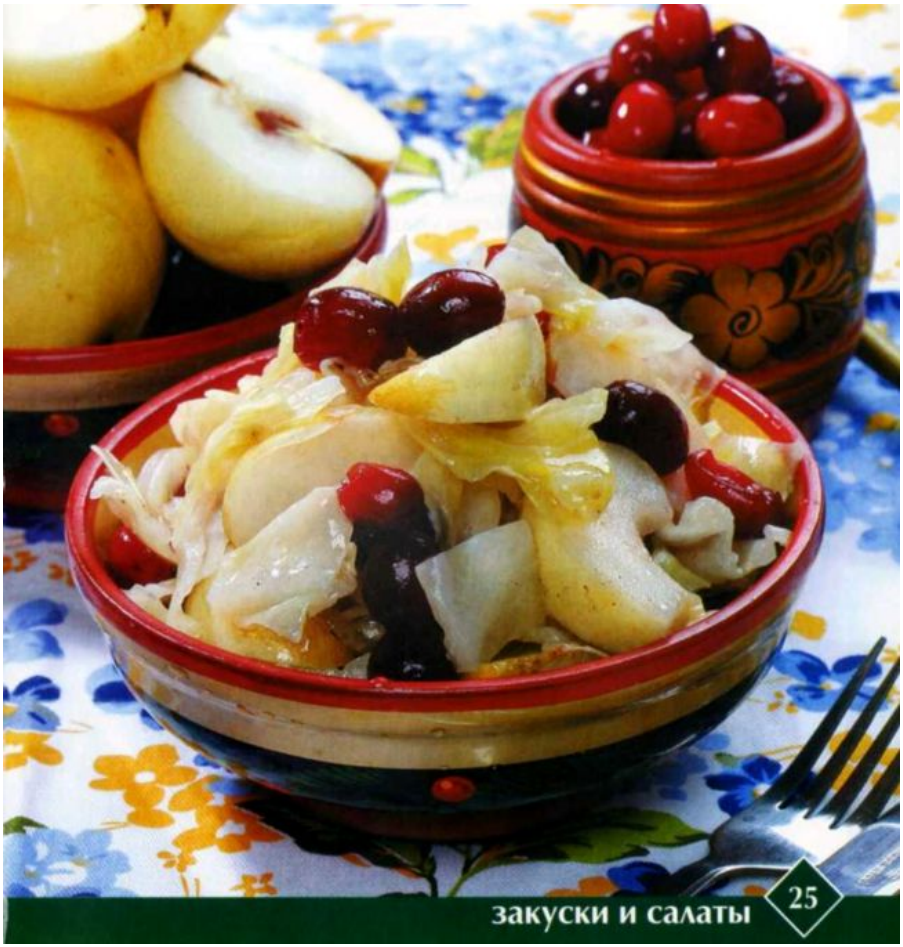
Винегрет с соленой рыбой

100 г малосоленой семги, 2 вареные картофелины, 1 вареная свекла, 1 вареная морковь, 20 г лука-порея, 3–4 корнишона, оливковое масло, соль, смесь перцев — по вкусу.

1. Рыбу картофель, морковь и свеклу нарезать мелкими кубиками, лук-порей — тонкими кольцами, корнишоны — ломтиками.

2. Подготовленные продукты соединить, по вкусу посолить и поперчить, заправить оливковым маслом, аккуратно перемешать и подавать.

Салат «Провансаль»



300 г пластовой квашеной капусты, 2 моченых яблока, 1 /4 стакана моченой клюквы, 1,5 ст. ложки сахара, 3 ст. ложки растительного масла, молотая корица и гвоздика — по вкусу.

1. Капусту промыть, обсушить, нарезать крупными квадратиками. Клюкву откинуть на сито, маринад процедить (1/4 стакана). Яблоки разрезать пополам, удалить сердцевину мякоть нарезать дольками.

2. В клюквенный маринад добавить по вкусу корицу и гвоздику довести до кипения, накрыть крышкой и остудить.

3. Капусту клюкву и яблоки выложить в эмалированную посуду посыпать сахаром, полить приготовленным маринадом, заправить растительным маслом, перемешать и дать настояться 2–3 часа.

Салат из дичи

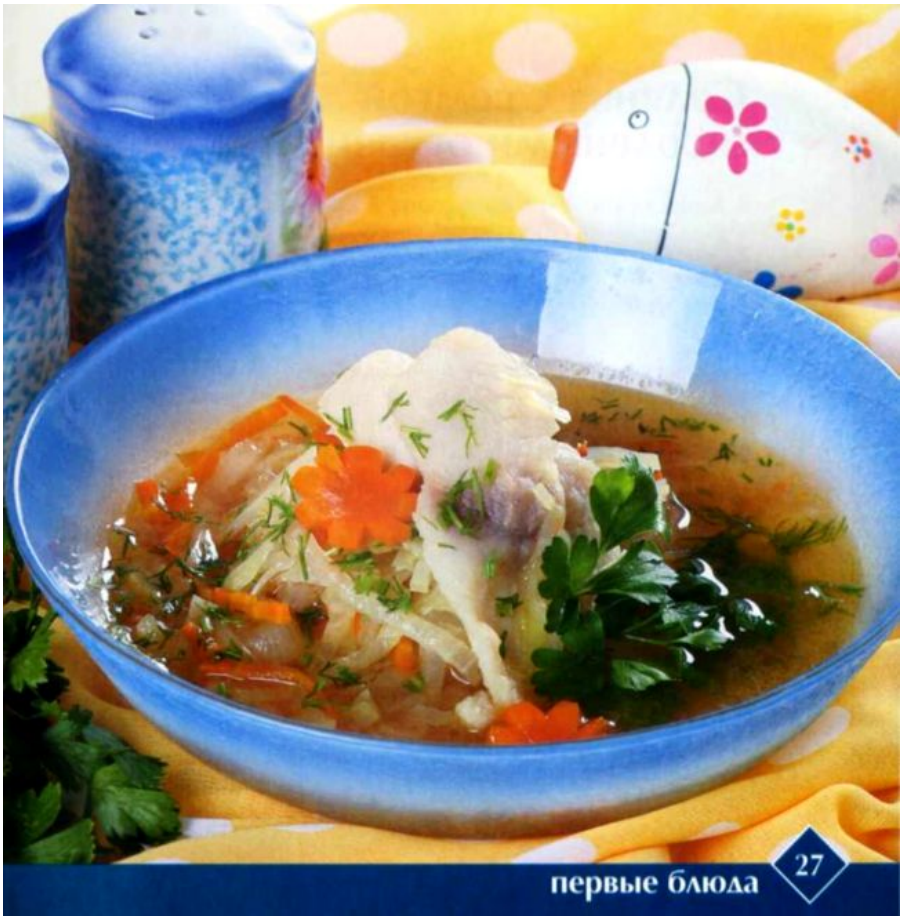
300 г отварного мяса дичи, 2 вареные свеклы, 1 помидор, 2 маринованных огурца, 1 кислое яблоко, 100 г майонеза, 1/2 ч. ложки винного уксуса, соль, черный молотый перец — по вкусу.

1. Свеклу и очищенное яблоко нарезать мелкими кубиками, добавить винный уксус, перемешать, оставить на 10–15 минут

2. Дичь, помидор и огурцы нарезать кубиками, соединить со свеклой и яблоком, по вкусу посолить и поперчить, заправить майонезом, хорошо перемешать и подавать.

Супчики

Рыбные щи



600 г крупной речной рыбы (судак, щука, налим, сом), 1/4 вилка капусты, 1 корень петрушки, 2 моркови, 2 луковицы, 2–3 картофелины, по 1/2 пучка зелени укропа и петрушки, сливочное масло для жаренья, соль, черный молотый перец — по вкусу.

1. Рыбу почистить, отрезать голову плавники и хвост все тщательно вымыть, тушку разрезать на порционные куски.

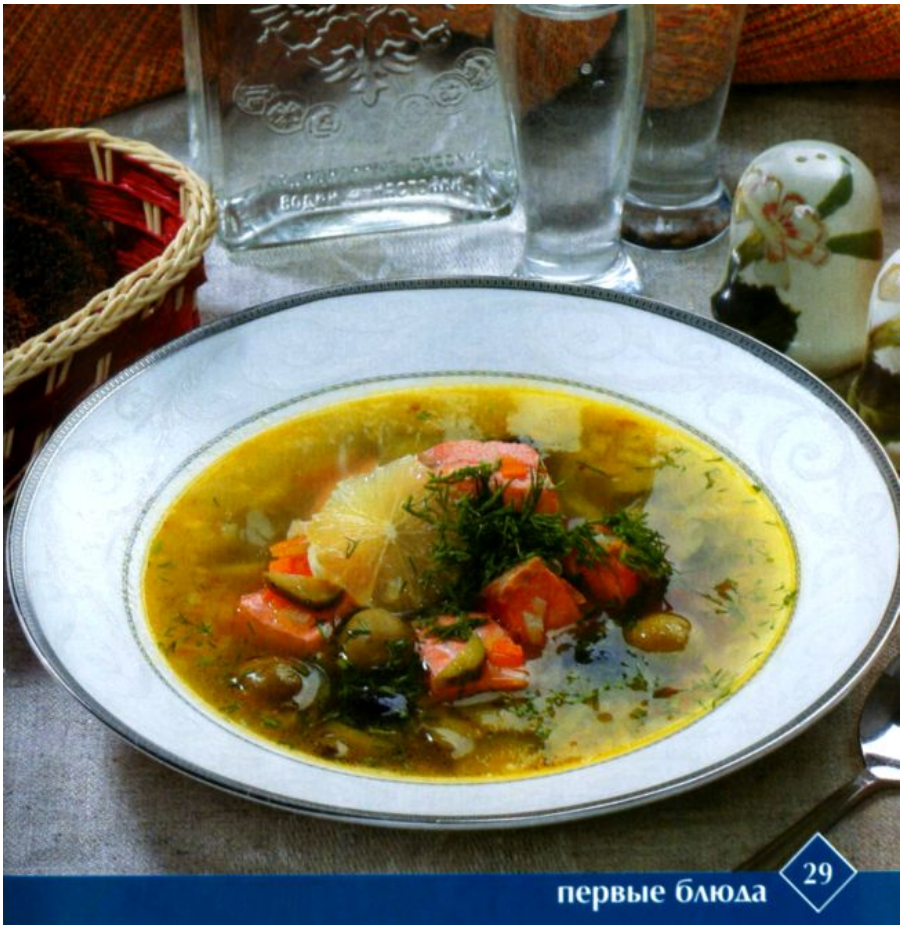
2. Голову хвост и плавники залить водой (3 л), добавить корень петрушки, 1 морковь и 1 луковицу (овощи очистить, не нарезать), довести до кипения и варить на слабом огне 10–15 минут. После бульон процедить через мелкое сито или 2–3 слоя марли.

3. Капусту нашинковать тонкой соломкой, опустить в кипящий бульон и варить на слабом огне до мягкости. Выложить нарезанный брусочками картофель, варить еще 5–7 минут.

4. Оставшиеся морковь и луковицу нашинковать тонкой соломкой, обжарить до мягкости на сливочном масле, опустить в щи, по вкусу посолить и приправить перцем. Варить на слабом огне до готовности овощей.

5. После опустить в суп куски рыбы, добавить нашинкованную зелень укропа и петрушки. Накрыть крышкой и поставить томиться в нагретую до 180 °C духовку на 10–15 минут.

Солянка с семгой и солеными огурчиками



1 голова семги, 300 г филе семги, 3 луковицы, 1/2 корня сельдерея, 2 моркови, 2–3 соленых огурца, 1 ст. ложка растительного масла, по 1/4 банки маслин и оливок, 1/2 ч. ложки каперсов, 1–2 лавровых листа, 3–4 горошины черного перца, зелень укропа, лимон, соль — по вкусу.

1. Сварить бульон: 1 луковицу 1 морковь и корень сельдерея очистить, не нарезать; из головы вырезать жабры, тщательно промыть, разрезать голову на 2–3 части, залить холодной водой (2–2,5 л). Добавить подготовленные овощи, лавровый лист и горошины перца, варить на слабом огне 30–40 минут. Готовый бульон процедить.

2. Оставшиеся лук и морковь нарезать мелкими кубиками, потушить на растительном масле до мягкости, выложить нарезанные ломтиками огурцы, оливки, маслины и каперсы,

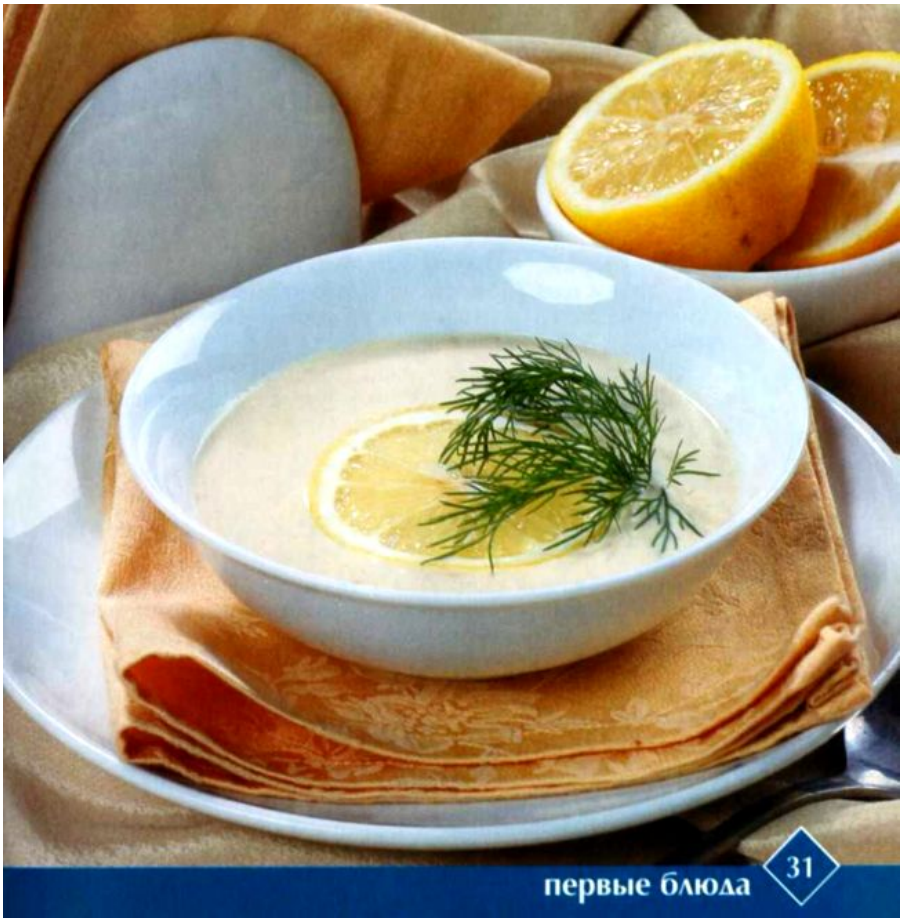
тщательно перемешать и снять с огня.

3. Залить рыбным бульоном, довести до кипения и варить на слабом огне 10–15 минут

4. Филе семги нарезать небольшими кусочками, опустить в кипящий суп, по вкусу приправить солью и варить на слабом огне под крышкой 7-10 минут

5. При подаче в тарелки с солянкой положить по 1 кружочку лимона, посыпать нашинкованной зеленью укропа.

Сливочно-лимонный супчик



2-3 куриных окорочка, 1 стакан 10 %-ных сливок, 1 луковица, 1–2 дольки чеснока, 2 лимона, 1 ч. ложка муки, 1 ст. ложка сливочного масла, соль, черный молотый перец, нашинкованная зелень укропа — по вкусу.

1. Куриные окорочка промыть, выложить в кастрюлю, залить 2–2,5 л воды, довести до кипения, снять накипь и варить на слабом огне до готовности. После бульон процедить, мясо немного остудить, отделить от косточек.

2. С лимонов теркой снять цедру из мякоти выжать сок.

3. Лук и чеснок мелко нарезать, обжарить на сливочном масле до мягкости, посыпать мукой и жарить еще 1 минуту Затем развести 1/2 стакана куриного бульона, добавить кусочки мяса и проварить 1 минуту.

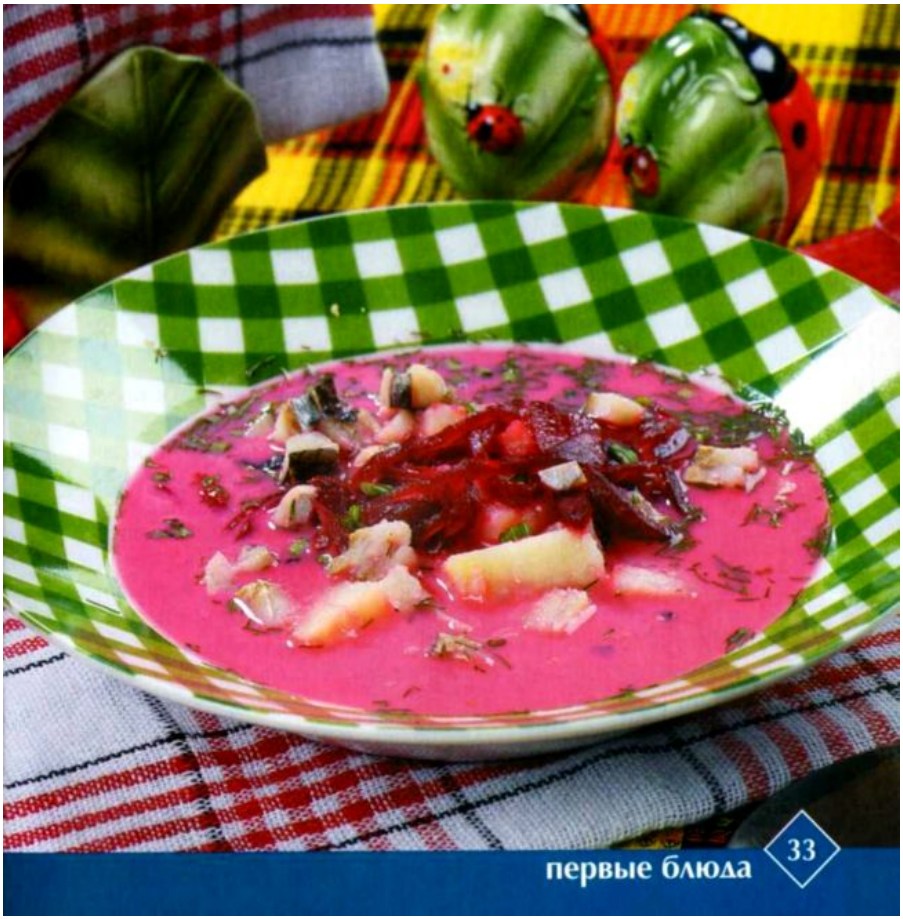
4. Влить еще 1 стакан бульона и измельчить блендером до

получения однородного пюре. Добавить цедру и сок лимона, варить на слабом огне 10–15 минут.

5. Снять с плиты, влить сливки, по вкусу посолить и приправить перцем, остудить. Поместить суп в холодильник а 2–3 часа.

6. При подаче в тарелки с супом положить по 1 кружочку лимона, посыпать зеленью укропа.

Холодный свекольник



2 свеклы, 2–3 картофелины, 200 г филе соленой сельди, по 1/2 пучка зелени укропа и зеленого лука, 2 стакана кефира, 2 стакана куриного бульона, соль, черный молотый перец — по вкусу.

1. Свеклу и картофель отварить до готовности, остудить, очистить. Свеклу нарезать тонкой соломкой, картофель и филе сельди — мелкими кубиками. Зелень укропа и зеленый лук промыть, обсушить, мелко порубить.

2. Подготовленные продукты соединить, залить кефиром, смешанным с куриным бульоном, по вкусу посолить и приправить перцем, поместить в холодильник до подачи на 1–1,5 часа.

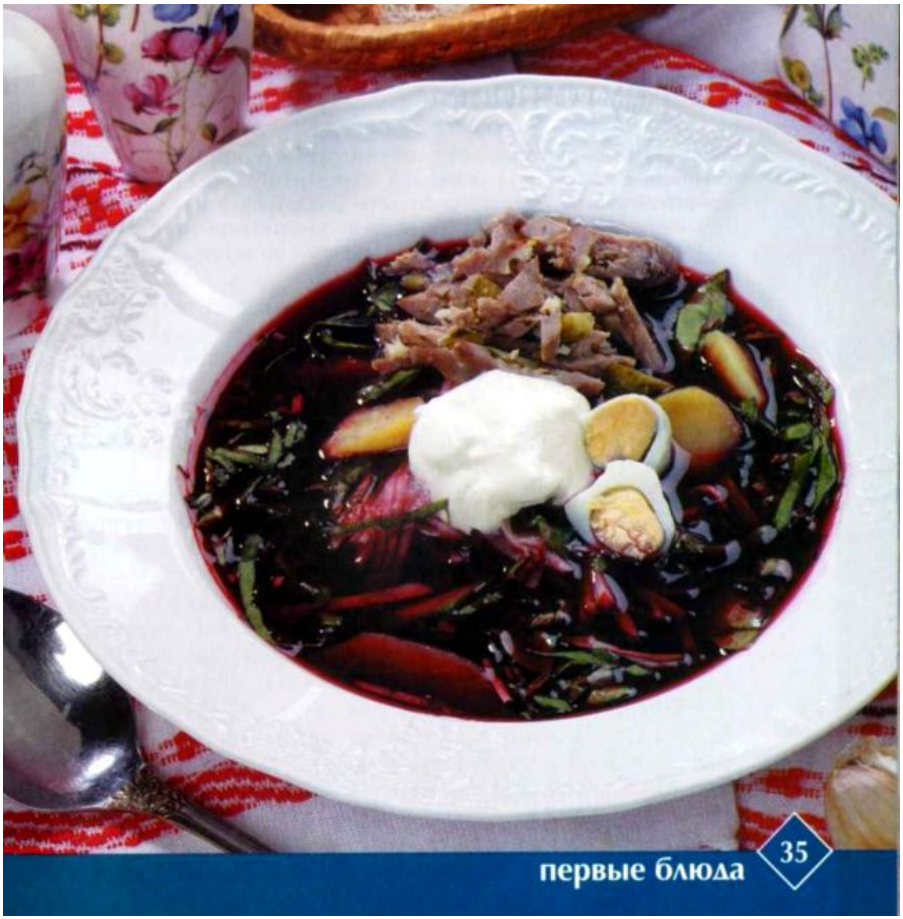
Окрошка на кефире

1 л кефира, 1 стакан сметаны, 1 л холодной кипяченой воды, 3–4 свежих огурца, 5–6 вареных яиц, 4–5 картофелин, по 1 пучку зелени укропа и зеленого лука, соль — по вкусу.

1. Картофель отварить в подсоленной воде до готовности, остудить, нарезать мелкими кубиками. Огурцы очистить от кожицы и нарезать мелкими кубиками, яйца очистить, мелко порубить. Укроп и зеленый лук промыть, обсушить, мелко нашинковать.

2. Подготовленные продукты соединить, выложить в глубокую миску залить кефиром, смешанным со сметаной и водой, по вкусу посолить. Окрошку перемешать и поместить в холодильник на 2–3 часа.

Свекольник с перепелиными яйцами



4-5 шт молодой свеклы с ботвой, 200 г отварной говядины, 3–4 картофелины, 4–5 шт редиса, 2 свежих огурца, 6–8 вареных перепелиных яиц, по 1 пучку зелени укропа и зеленого лука, 1 ч. ложка тертого на мелкой терке корня хрена, 1,5 л минеральной воды, 1,5–2 ст. ложки белого винного уксуса, сметана, соль, сахар, черный молотый перец — по вкусу.

1. Свеклу и картофель тщательно вымыть, обернуть фольгой и запечь в нагретой до 180 °С духовке до мягкости.

2. Свеклу очистить, натереть на терке тонкой соломкой, залить минеральной водой и поместить в холодильник на 30–40 минут.

3. Говядину картофель, редис и огурцы нарезать тонкой соломкой. Зеленый лук, укроп и свекольную ботву тщательно промыть, обсушить, мелко нашинковать. Перепелиные яйца

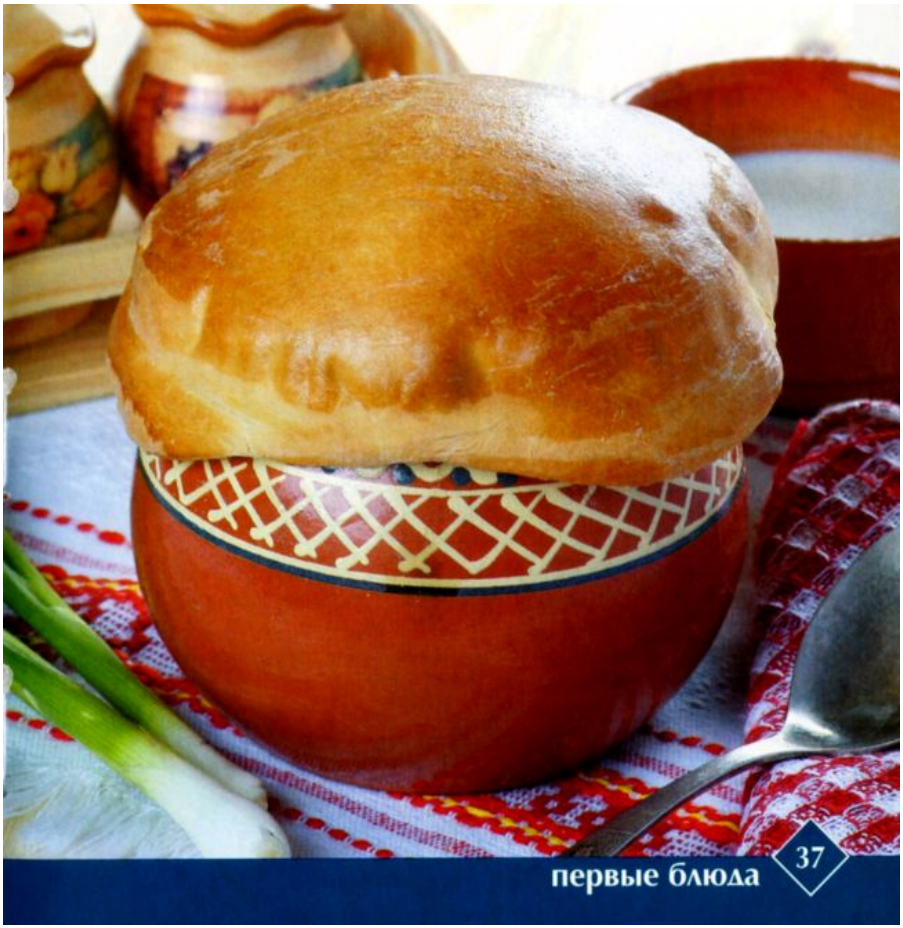
очистить и разрезать пополам.

4. Свекольный настой процедить, добавить хрен и уксус, приправить по вкусу сахаром, солью и молотым перцем, тщательно перемешать.

5. В тарелки секторами выложить овощи, зелень и мясо, залить свекольным настоем, украсить половинками перепелиных яиц, сметаной и сразу подавать.

Вместо говядины в суп можно положить слабосоленую сельдь, нарезанную тонкими ломтиками.

Щи суточные



500 г квашеной капусты, 300 г копченых свиных ребрышек, 250 г свинины, 2 моркови, 1 луковица, 1 корень петрушки, 3 ст. ложки томатной пасты, 2–3 л мясного бульона, 2–3 лавровых листа, растительное масло для жаренья, соль, черный молотый перец — по вкусу. Для теста: 1 яйцо, 1 стакан муки, вода, соль — по вкусу.

1. Свинину промыть, обсушить, нарезать небольшими кусочками, обжарить на растительном масле 2–3 минуты. Добавить ребрышки и квашеную капусту тушить на слабом огне 10–15 минут, затем положить томатную пасту, влить 1/2 стакана воды и тушить на слабом огне, помешивая, еще 40–60 минут.

2. Лук, морковь и корень петрушки нашинковать тонкой соломкой, обжарить на растительном масле до золотистого цвета.

3. В кипящий бульон опустить тушеную капусту с мясом,

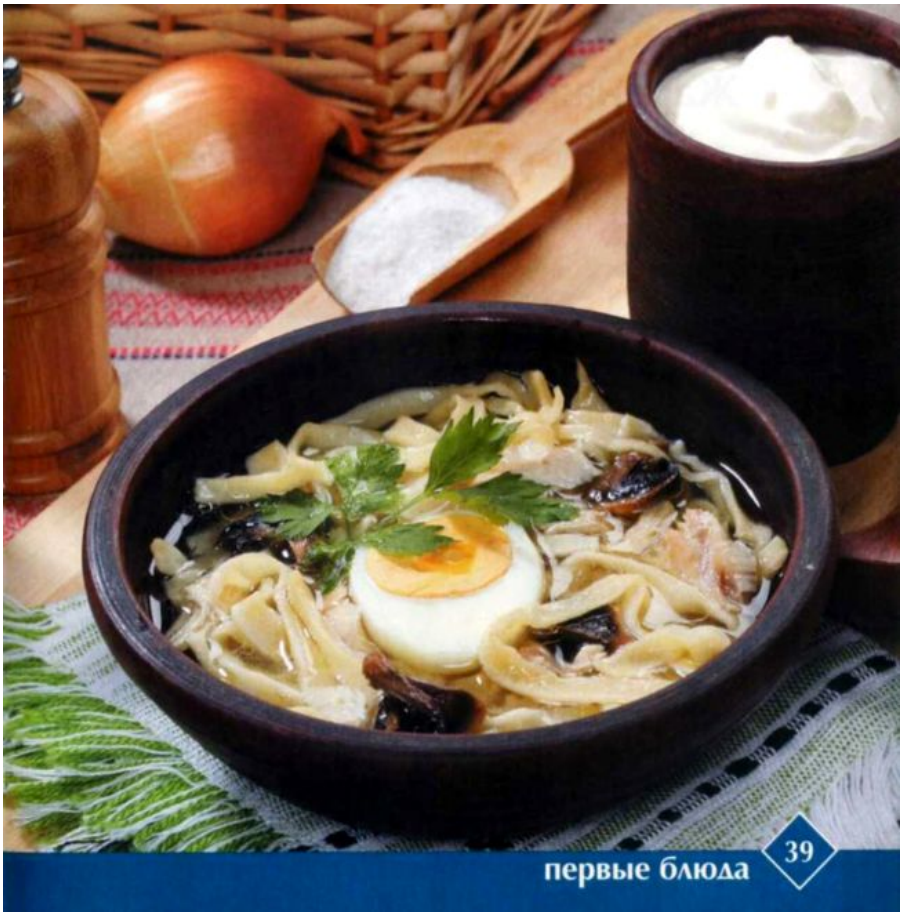
варить на слабом огне 30–40 минут. Затем добавить обжаренные овощи, варить еще 10–15 минут. Щи по вкусу посолить и приправить перцем, добавить лавровый лист варить 10–15 минут.

4. Приготовить крышечки из теста: муку просеять горкой на стол, в середине сделать углубление, ввести растертое с солью яйцо, затем, понемногу добавляя воду, замесить крутое тесто. Накрыть влажной салфеткой, оставить на 20–30 минут после раскатать в пласт толщиной 2–3 мм, вырезать кружочки.

5. Готовые щи разлить в горшочки, по желанию добавить измельченный чеснок, накрыть горшочки крышечками из теста, смазать яйцом и запекать в духовке до золотистой корочки. Подавать со сметаной.

Щи будут вкуснее, если настоятся не менее 12 часов.

Бульон с домашней лапшой



1/2 курицы, 150 г грибов, 1 морковь, 1 луковица, 2 лавровых листа, 2–3 вареных яйца, сметана, соль — по вкусу.

Для теста: 2 яйца, 2–3 ст. ложки воды, 1,5 стакана муки, 1/4 ч. ложки соли.

1. Курицу тщательно промыть, залить холодной водой (3 л), довести до кипения и снять накипь. Опустить лук и морковь (очистить, не нарезать), варить на слабом огне 10–15 минут, после добавить грибы, лавровый лист по вкусу посолить и варить на слабом огне до готовности.

2. Курицу и грибы выложить на тарелку бульон процедить. Куриное мясо отделить от костей и нарезать небольшими кусочками. Грибы нарезать ломтиками. Яйца очистить и разрезать пополам.

3. Муку просеять, в середине сделать углубление, влить

подсоленную воду ввести слегка взбитые яйца и замесить тугое тесто. Скатать в шар, накрыть полотенцем и оставить на 20–30 минут.

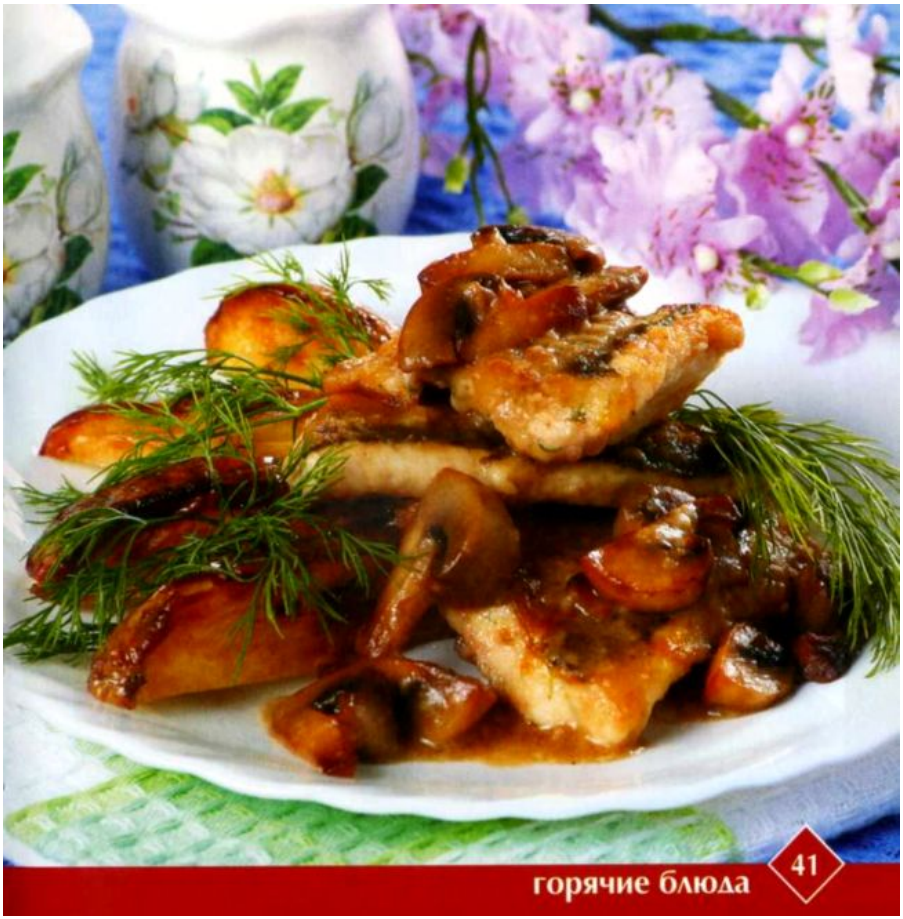
4. Выстоявшееся тесто раскатать в пласт толщиной 1,5–2 мм, оставить на 10 минут подсыхать, затем нарезать полосками и оставить подсыхать еще на 20–30 минут.

5. В кипящий куриный бульон опустить приготовленную лапшу и варить на среднем огне до готовности.

6. В тарелки выложить куриное мясо, грибы и лапшу залить бульоном. Сверху положить по половинке вареного яйца, украсить зеленью и подавать со сметаной.

Горячие блюда

Жареная стерлядь



400-500 г филе стерляди, 250 г свежих грибов, 1/2 стакана сметаны, растительное масло для жаренья, мука, соль, черный молотый перец — по вкусу.

1. Филе стерляди промыть, обсушить, нарезать кусочками толщиной 3–4 см, натереть солью и перцем, запанировать в муке и обжарить на растительном масле с двух сторон до золотистого цвета. Выложить на тарелку.

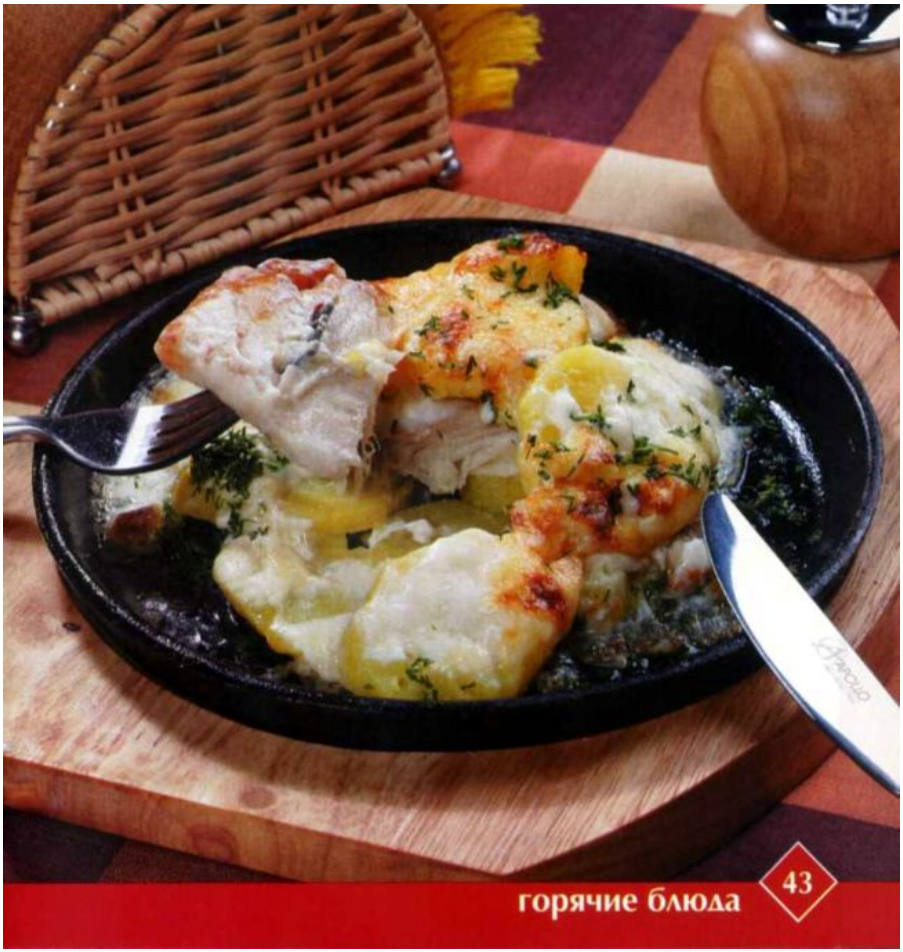
2. Грибы нарезать ломтиками, обжарить на масле, в котором жарилась рыба, до золотистого цвета. Добавить 1 ч. ложку муки и жарить, помешивая, 1–2 минуты. Положить сметану по вкусу посолить и приправить перцем, тушить 2–3 минуты.

3. Затем добавить кусочки рыбы и тушить вместе 3–5 минут. На гарнир можно подать жареный или печеный картофель.

В русской кухне много рецептов рыбы в горшочках. Самый

простой: лук и морковь (по 1 шт.) нашинковать тонкой соломкой, обжарить на сливочном масле до мягкости. Филе рыбы (200 г) нарезать небольшими кусочками, обвалять в муке. Картофель (2–3 шт.) нарезать брусочками, выложить в горшочек, посыпать тертым сыром, сверху уложить половину лука с морковью и филе рыбы. Накрыть оставшимся луком и морковью, посыпать тертым сыром. Залить кипящим подсоленным молоком (1,5 стакана), накрыть крышкой и тушить в нагретой до 180 °C духовке 30–35 минут, до готовности картофеля.

Осетрина, запеченная по-ростовски



200 г филе осетра, 2 картофелины, 1/4 стакана сметаны, 1/2 ч. ложки горчицы, 1/4 ч. ложки сахара, 1 ст. ложка растительного масла, 50 г твердого сыра, соль, зелень укропа, белый и черный молотый перец — по вкусу.

1. Филе осетра промыть, обсушить, по вкусу посолить и поперчить. Картофель отварить до готовности, остудить, очистить и нарезать тонкими кружочками.

2. В сметану добавить сахар и горчицу по вкусу посолить и поперчить, тщательно перемешать. Сыр натереть на мелкой терке.

3. Форму для запекания смазать растительным маслом, выложить половину картофеля, сверху положить филе рыбы и накрыть оставшимся картофелем.

4. Полить сметанным соусом, посыпать тертым сыром и

запекать в нагретой до 180 °С духовке 20–25 минут. При подаче посыпать нашинкованной зеленью укропа.

По этому рецепту можно приготовить любую другую малокостную рыбу.

Фаршированная щука

1 щука (500–700 г), 2 луковицы, 200 г свежих грибов, 1/2 пучка зелени укропа, 1 яйцо, сливочное масло для жаренья, соль, черный молотый перец — по вкусу.

1. Щуку очистить от чешуи, вырезать жабры, разрезать брюшко, вынуть внутренности. Тушку тщательно промыть, обсушить.

2. От головы до хвоста острым ножом аккуратно вырезать спинной хребет, срезать с него мясо. Аккуратно, не повредив кожу срезать с нее часть мяса.

3. Лук и грибы нарезать мелкими кубиками, обжарить на сливочном масле до золотистого цвета, добавить измельченное мясо щуки, нашинкованную зелень и сырое яйцо, по вкусу посолить и приправить перцем, тщательно перемешать.

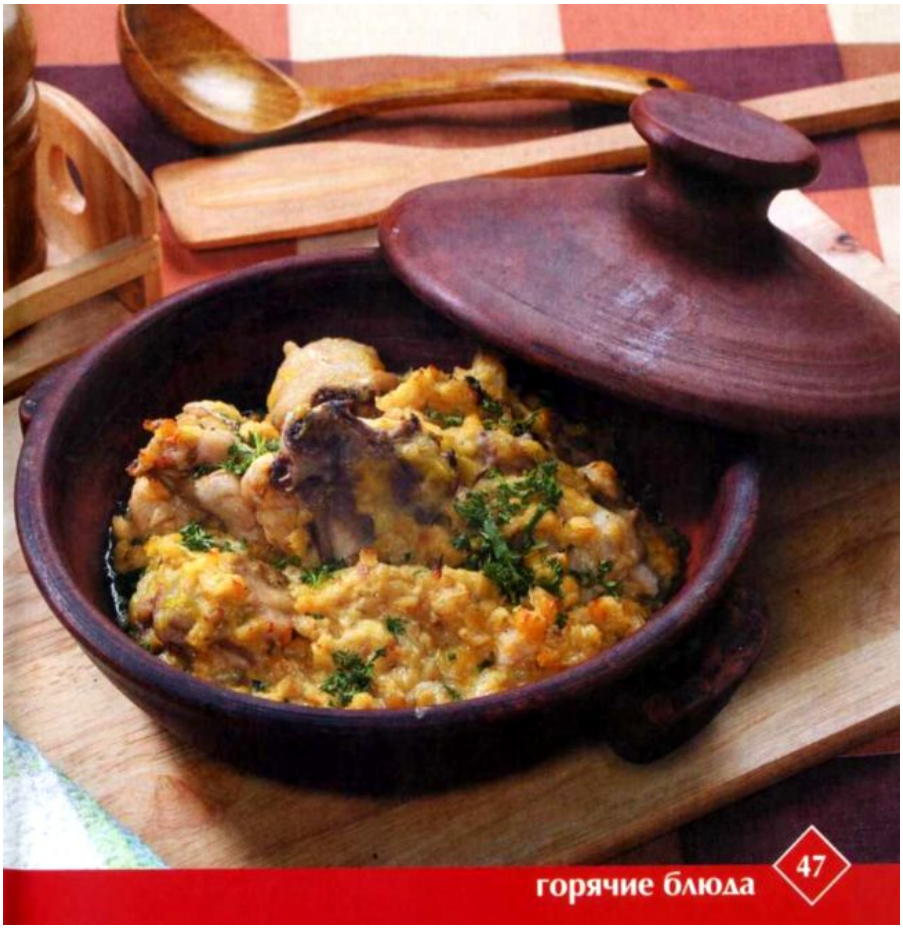
4. Наполнить брюшко приготовленным фаршем, разрез

аккуратно скрепить шпажками. Нарезать щуку кусками длиной 5–6 см, выложить на смазанный растительным маслом противень.

5. Запекать в нагретой до 190 °С духовке 15–20 минут. При подаче выложить на тарелку украсить зеленью, ломтиками свежих овощей, дольками лимона и маслинами.

Вариант начинки: лук, морковь и соленый огурец (по 1 шт.) нашинковать тонкой соломкой, обжарить на 1 ст. ложке сливочного масла до мягкости, добавить тертый на мелкой терке сыр (50 г) и яйцо, хорошо перемешать. После добавить нарезанное мясо щуки, измельченные вареные яйца (2 шт.) и рубленую зелень. Фарш по вкусу посолить и поперчить, тщательно перемешать.

Куропатка, тушенная в горшочке



1 куропатка (2–3 вяхиря или 1 цыпленок), 2/3 стакана красной чечевицы, 100 г лука-порея, 1 стакан мясного бульона, 1/2 стакана 10 %-ных сливок, сливочное масло для жаренья, соль, черный молотый перец — по вкусу.

1. Чечевицу тщательно промыть, замочить на 3–4 часа.

2. Ощипанную и выпотрошенную тушку птицы тщательно промыть, обсушить, разрезать на куски и обжарить на сливочном масле. Переложить в сковороду (или горшок) для запекания.

3. В сковороду, в которой жарилась куропатка, выложить нарезанный тонкими кольцами лук-порей и жарить на среднем огне 2–3 минуты. Добавить чечевицу и жарить еще 1–2 минуты.

4. Переложить в сковороду к птице, залить горячим бульоном и сливками, по вкусу поперчить.

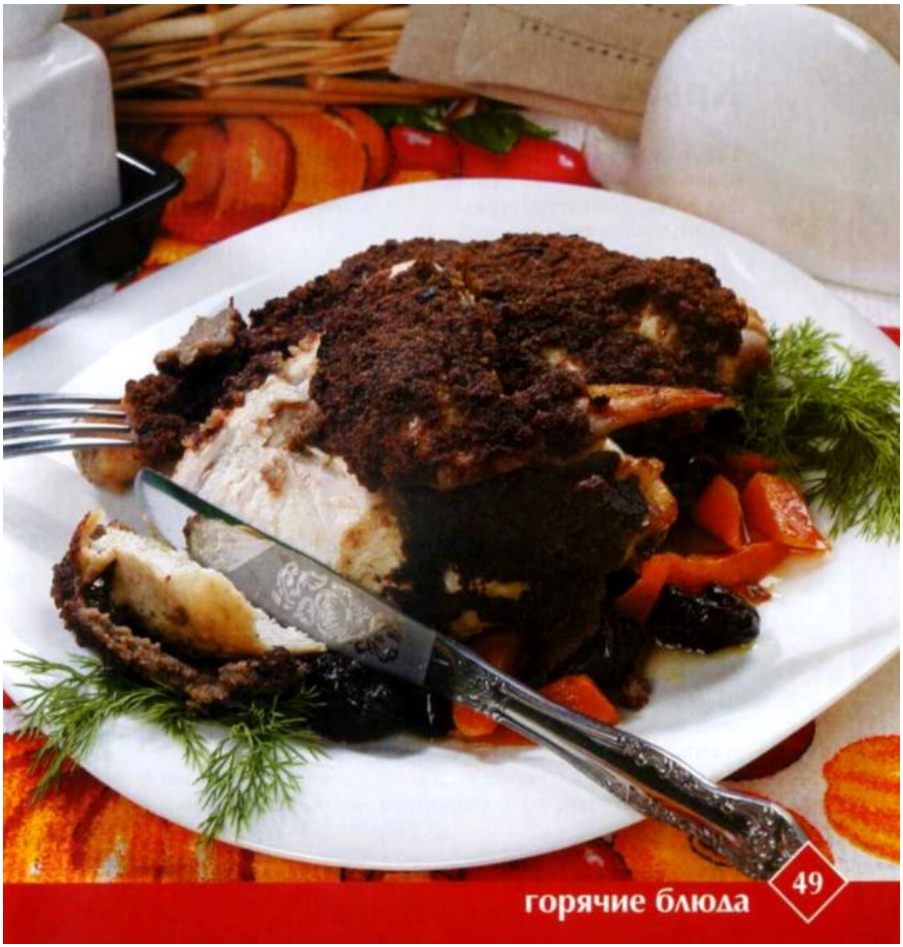
5. Накрыть крышкой и тушить в нагретой до 180 °С духовке

35–40 минут до готовности.

6. За 10–15 минут до окончания тушения по вкусу посолить. При подаче посыпать нашинкованной зеленью петрушки или укропа.

Вместо чечевицы можно использовать горох, его следует предварительно замочить на 4–6 часов, после отварить почти до готовности и готовить далее по рецепту.

Курица бородинская с черносливом



1 курица, 1/2 буханки бородинского хлеба, 1/2 стакана чернослива, 1 морковь, 2 ст. ложки сливочного масла, соль, черный молотый перец — по вкусу.

1. Курицу тщательно промыть, обсушить, натереть снаружи и изнутри солью и молотым перцем.

2. Приготовить начинку чернослив тщательно промыть, обсушить; морковь нарезать тонкими ломтиками, соединить с черносливом и нарезанным небольшими кусочками сливочным маслом, хорошо перемешать.

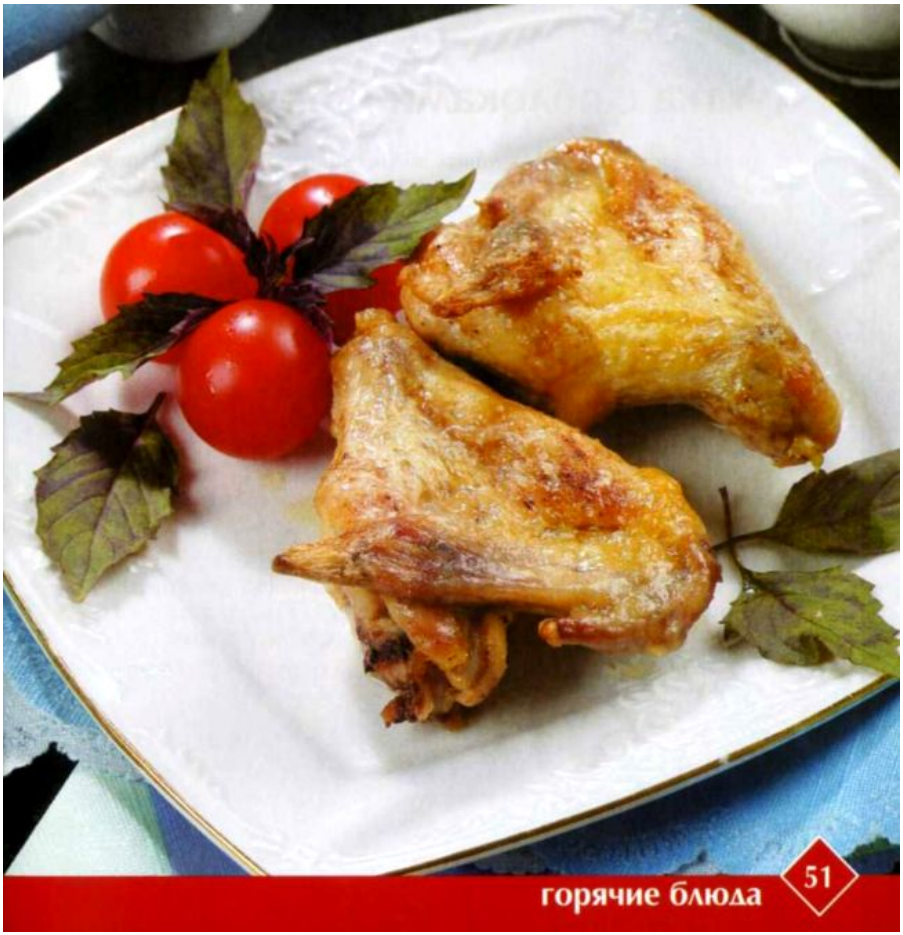
3. Наполнить приготовленной начинкой курицу, отверстие зашить нитками или сколоть шпажками.

4. С хлеба срезать корочки, мякиш размочить водой и размять до образования однородной густой кашицы. Обмазать курицу и

запекать в нагретой до 180 °С духовке 50–60 минут. При подаче украсить зеленью.

К курице можно подать соус: 1 стакан брусники или клюквы выложить в сотейник, влить 2–3 ст. ложки воды, добавить 2–3 бутона гвоздики и тушить на слабом огне, помешивая, 4–5 минут. После протереть ягоды через сито, выложить вновь в сотейник, добавить томатную пасту (2 ст. ложки), столовый уксус (1 ст. ложка) и 2–3 ст. ложки воды, приправить по вкусу солью, сахаром и черным молотым перцем. Варить на слабом огне, помешивая, 5–7 минут, до загустения.

Крылышки под соусом



1 кг куриных крылышек, соль, черный молотый перец — по вкусу, оливковое масло, сок лимона.

Для соуса: 200 г твердого сыра, 2 ст. ложки тертого хрена, 1 стакан белого сухого вина.

1. Куриные крылышки вымыть, обсушить, натереть солью и перцем, сбрызнуть оливковым маслом и соком лимона. Оставить на 20–30 минут мариноваться.

2. После выложить в смазанную маслом форму и запекать в нагретой до 180 °С духовке 35–40 минут.

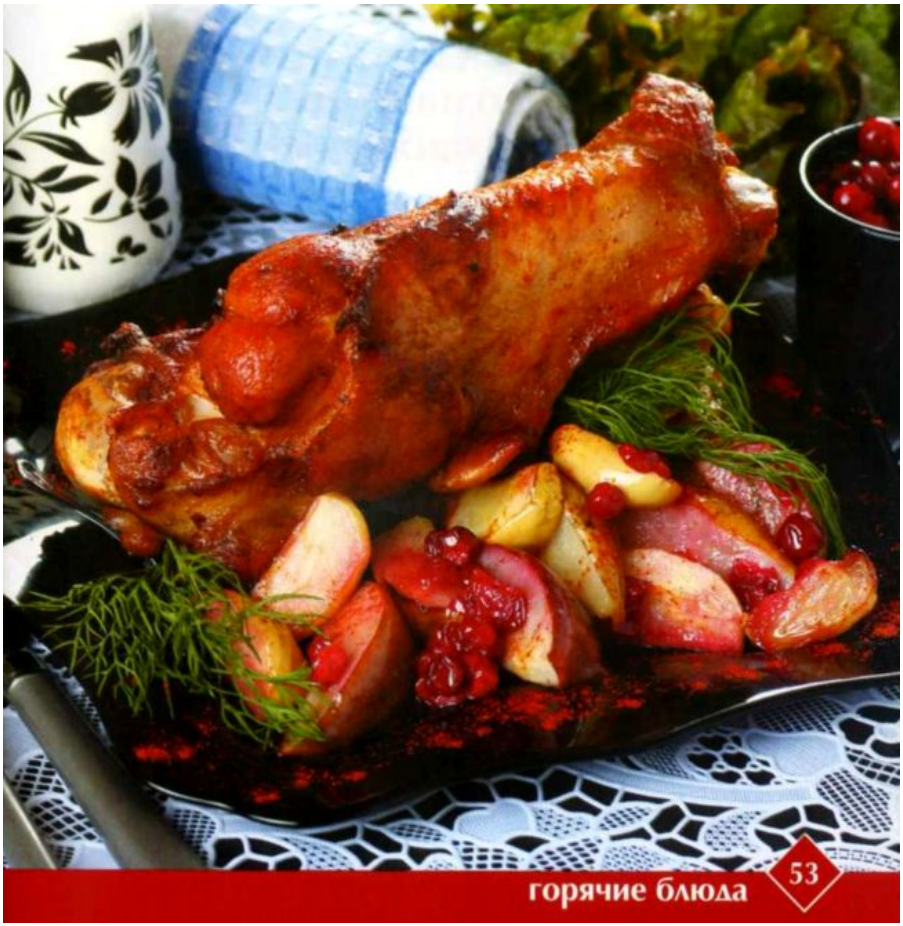
3. Приготовить соус: сыр натереть на крупной терке, добавить хрен и вино, хорошо перемешать.

4. Залить приготовленным соусом крылышки, накрыть фольгой и запекать при прежней температуре еще 25–30 минут.

К крылышкам можно подать соус: огурцы очистить от кожицы и семян, нарезать тонкой соломкой, лук нашинковать полукольцами, обжарить вместе на сливочном масле 3–5 минут. Влить 1/2 стакана воды и тушить до мягкости. После добавить сметану и разведенную в небольшом количестве холодной воды муку, по вкусу посолить и приправить перцем, тушить, помешивая, до загустения.

Потребуется: 2–3 соленых огурца, 1 луковица, 1/2 стакана сметаны, 1 ст. ложка муки, 50 г сливочного масла, соль, черный молотый перец — по вкусу.

Утка с яблоками и брусникой



1 утка (2,5–3 кг), 5–6 крупных яблок, 200 г моченой брусники, 3–5 ст. ложек меда, 1/4 стакана растительного масла, соль, черный и красный молотый перец — по вкусу.

1. Утку тщательно вымыть, обсушить, натереть снаружи и внутри солью и молотым перцем.

2. Мед смешать с 2–3 ст. ложками растительного масла. Яблоки разрезать на четвертинки, удалить сердцевину, мякоть нарезать дольками, выложить в миску, добавить бруснику и 2 ст. ложки меда с маслом, тщательно перемешать.

3. Нафаршировать утку яблоками, разрез зашить нитками или закрепить деревянными шпажками. Смазать тушку растительным маслом, обернуть фольгой, выложить на противень грудкой вниз и запекать в нагретой до 170 °С духовке 60–90 минут, после перевернуть на спинку и запекать еще 60–90 минут.

4. Затем фольгу снять, выложить утку грудкой вниз, смазать медом с растительным маслом и запекать в нагретой до 200 °С духовке до золотистой корочки, периодически поливая выделившимся сочком.

5. При подаче утку нарубить порционными кусочками, на гарнир подать печеные яблоки с брусникой.

Колбаски домашние, тушенные с овощами

1/2 вилка капусты, 2 моркови, 2–3 стакана мясного бульона, 2–3 дольки чеснока, 50 г топленого масла.

Для колбасок: по 500 г филе говядины, свинины и курицы, 1–2 луковицы, 3–4 дольки чеснока, соль, черный и красный молотый перец — по вкусу, свиные кишки.

1. Говядину, свинину и курицу пропустить через мясорубку вместе с луком 2–3 раза. Фарш по вкусу посолить и приправить перцем, добавить измельченный чеснок, хорошо перемешать.

2. Свиные кишки тщательно вымыть, оставить на 2–3 часа под холодной проточной водой. Затем завязать с одного конца, набить фаршем до желаемой длины колбаски (7-10 см), плотно перевязать.

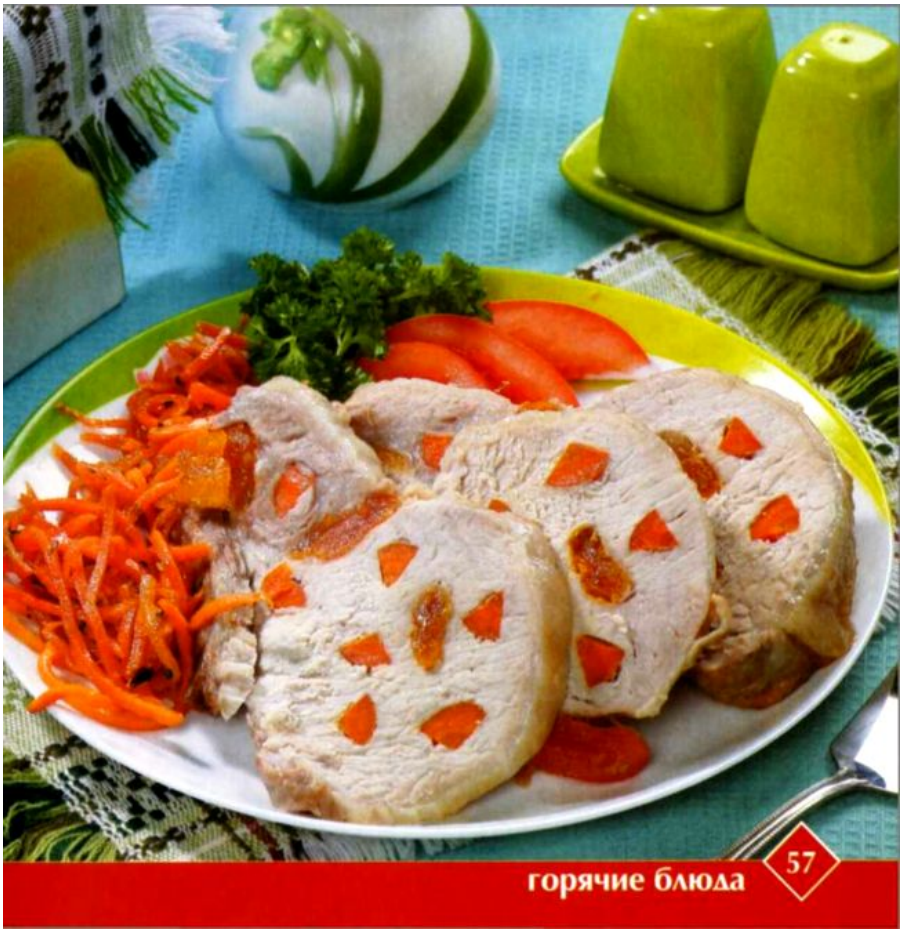
3. Капусту нарезать небольшими кусочками, морковь натереть на крупной терке.

4. Овощи сложить в горшочек, залить подсоленным мясным бульоном, слегка покрывая содержимое, и тушить в нагретой до 190 ˚С духовке 60–90 минут до готовности.

5. Колбаски обжарить на сковороде с растительным маслом по 3–5 минут с каждой стороны. На капусту выложить топленое масло, измельченный чеснок и обжаренные колбаски, накрыть крышкой и томить в нагретой до 170 ˚С духовке 30–40 минут.

6. При подаче украсить зеленью, моченой брусникой или клюквой.

Свинина с курагой



1 кг свиной корейки с реберными косточками, 1/2 стакана кураги, 3 моркови, 3–4 дольки чеснока, по 1/2 ч. ложки сушеного тимьяна и орегано, 1/2 ч. ложки барбариса, 2–3 ст. ложки сока лимона, 1–2 ст. ложки сахара, растительное масло для жаренья, соль, смесь свежемолотых перцев — по вкусу.

1. Курагу промыть, обсушить, разрезать на 2–3 части, 1 морковь очистить и нарезать длинными брусочками, 2 дольки чеснока разрезать на 4 части. Барбарис растолочь в ступке и смешать с половиной тимьяна и орегано.

2. Свиную корейку тщательно промыть, обсушить, на поверхности сделать ножом проколы и нашпиговать морковью, курагой и чесноком. Натереть мясо солью, перцем и смесью трав с барбарисом. Затем обернуть пищевой пленкой и убрать в

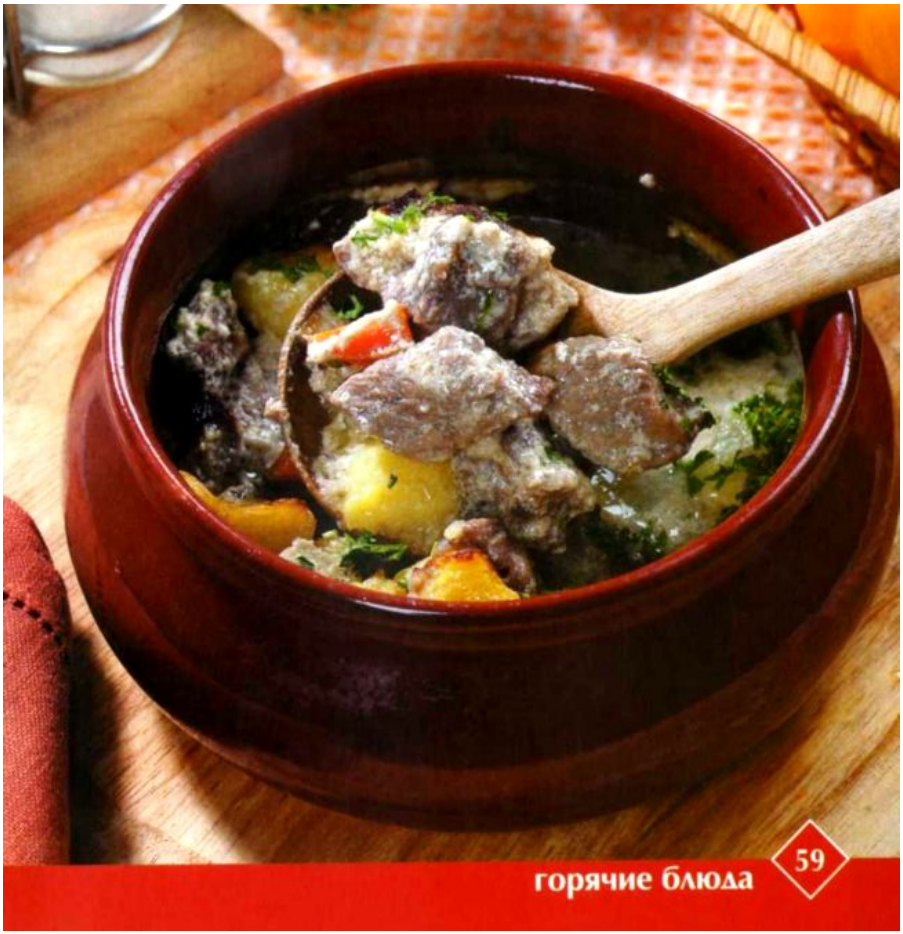
холодильник на 12–15 часов.

3. Оставшуюся морковь натереть на корейской терке, добавить пропущенный через пресс чеснок, сок лимона, сахар и оставшиеся травы, по вкусу посолить и приправить перцем. Тщательно перемешать, накрыть пищевой пленкой и оставить мариноваться на 12–15 часов. Замаринованную морковь обжарить на растительном масле 2–3 минуты.

4. Корейку переложить в рукав для запекания, сделать несколько проколов шпажкой и запекать в нагретой до 180 ˚С духовке 50–60 минут до готовности.

5. Мясо выложить из рукава на застеленный фольгой противень, рядом уложить морковь и полить выделившимся при запекании мясным сочком. Запекать в нагретой до 180 ˚С духовке еще 10–15 минут При подаче нарезать корейку ломтиками и подавать с тушеной морковью, украсив дольками свежих овощей и зеленью.

Ушное в горшочках



На 2–4 горшочка: 500 г мякоти говядины, 2 луковицы, 1 морковь, 1 репа, 4 картофелины, 2 ломтика черствого бородинского хлеба, 1 стакан сметаны, 3–4 дольки чеснока, 1 стакан мясного бульона, растительное масло для жаренья, сливочное масло, лавровый лист, соль, черный молотый перец — по вкусу.

1. Лук нашинковать тонкими полукольцами, обжарить на растительном масле до золотистого цвета.

2. Мясо промыть, обсушить, нарезать небольшими кусочками, по вкусу посолить и приправить перцем. Морковь, картофель и репу очистить, нарезать средними кубиками. Ломтики хлеба измельчить.

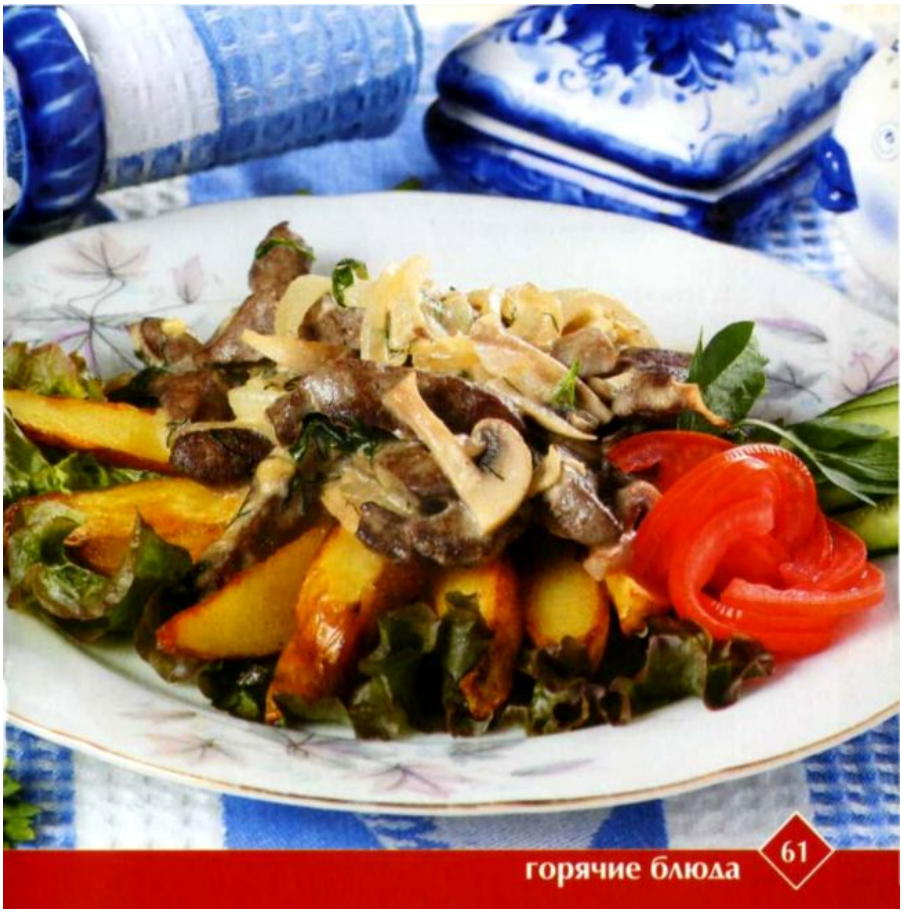
3. На дно горшочков влить по 1 ст. ложке растопленного

сливочного масла и положить по 1 лавровому листу, слоями выложить мясо и лук, посыпать сухарями. После слоями уложить морковь, репу и картофель, каждый слой по вкусу посолив и поперчив.

4. Разлить в горшочки мясной бульон, накрыть крышками и запекать в нагретой до 180 °С духовке 35–40 минут до готовности мяса и овощей.

5. Чеснок пропустить через пресс, смешать со сметаной. С горшочков снять крышки, полить сметаной и запекать без крышек еще 7-10 минут При подаче посыпать нашинкованной зеленью петрушки или укропа.

Печень по-строгановски



500 г печени, 2–3 луковицы, 200 г свежих грибов, 1 стакан сметаны, сливочное масло для жаренья, 1 ст. ложка муки, соль, черный и красный молотый перец — по вкусу.

1. Лук нарезать тонкой соломкой, грибы — ломтиками, обжарить вместе на сливочном масле до мягкости.

2. Печень зачистить от пленок и желчных протоков, промыть, обсушить, нарезать тонкой соломкой. Выложить к грибам с луком, жарить на среднем огне 3–5 минут.

3. Муку развести в сметане, добавить к печени, довести до кипения, по вкусу посолить и приправить перцем. Тушить на слабом огне, помешивая, до готовности печени, 3–5 минут

4. Подавать с жареным или отварным картофелем, посыпав нашинкованным зеленым луком.

Драчена

10 яиц, 1 стакан молока, 1/4 стакана муки, 1/4 стакана сметаны, 2 ст. ложки сливочного масла, соль — по вкусу.

1. Яйца растереть с солью, добавить молоко, сметану и муку тщательно перемешать. Форму для запекания смазать сливочным маслом, вылить омлетную смесь и запекать в нагретой до 180 °С духовке 7-10 минут, до золотистой корочки.

2. Смазать сливочным маслом, по желанию посыпать нашинкованной зеленью и подавать.

Почки, запеченные по-русски

500 г говяжьих почек, 2–3 картофелины, 2 соленых огурца, 1 морковь, 1 луковица, 1 стакан сметаны, топленое масло для жаренья, 2–3 дольки чеснока, соль, черный молотый перец — по вкусу, зелень укропа или петрушки.

1. Почки разрезать пополам, очистить от сосудов и замочить в холодной воде или молоке на 20–30 минут. Промыть, залить водой, довести до кипения, проварить 2–3 минуты, откинуть на дуршлаг, промыть, залить водой и проварить 3–5 минут. Затем вновь промыть, опустить в подсоленную воду и варить при слабом кипении до готовности, 1–1,5 часа.

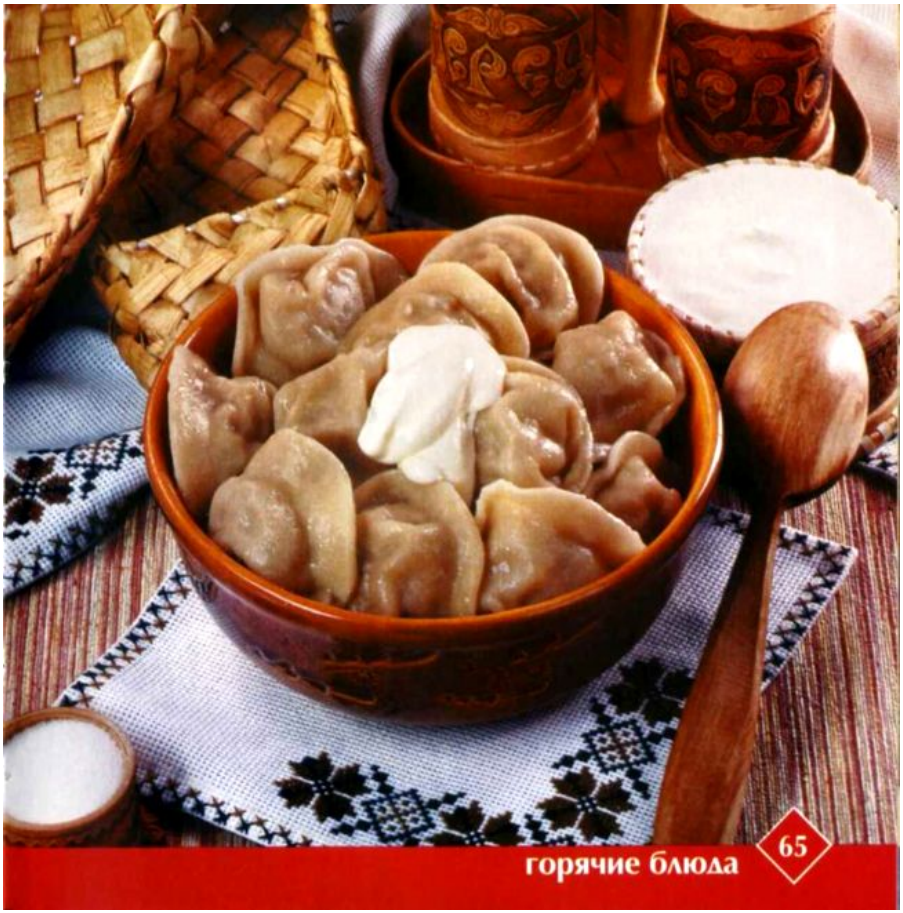
2. Готовые почки вынуть из бульона, немного остудить, нарезать небольшими кусочками.

3. Соленые огурцы очистить от кожицы и семян, нарезать кубиками, припустить в небольшом количестве воды до мягкости.

4. Лук и морковь нарезать кубиками, обжарить на топленом масле до золотистого цвета, добавить нарезанный кубиками картофель, жарить еще 5–7 минут. Выложить огурцы, почки и сметану, по вкусу посолить и приправить перцем, тщательно перемешать.

5. Переложить в горшок, накрыть крышкой и томить в нагретой до 170 °С духовке 30–40 минут После добавить измельченный чеснок, положить 1 ст. ложку масла и томить еще 10–15 минут. При подаче посыпать нашинкованной зеленью укропа или петрушки.

Сибирские пельмени



Для теста: 2 стакана муки, 2 яйца, 1 ст. ложка растительного масла, 1 стакан молока, 1/2 ч. ложки соли.

Для начинки: по 500 г свинины и говядины, 300 г баранины (по желанию вместо нее добавить лосятину, мясо кабана, курицы, дикой птицы), 2 луковицы, 1 стакан воды, 100 мл водки, соль, черный молотый перец — по вкусу.

1. Приготовить начинку: мясо промыть, обсушить, мелко порубить, добавить измельченный лук, воду и водку, по вкусу посолить и приправить перцем, тщательно вымешать.

2. Муку просеять горкой на стол, в середине сделать углубление, ввести яйца, подсоленное молоко и масло, замесить крутое тесто. Скатать в шар, оставить под салфеткой на 20–30 минут.

3. После разделить на 2–3 части, скатать в жгуты, нарезать их

на кусочки и раскатать в тонкие лепешки диаметром 5 см. На середину каждой положить по 1–2 ч. ложки начинки, края защипнуть.

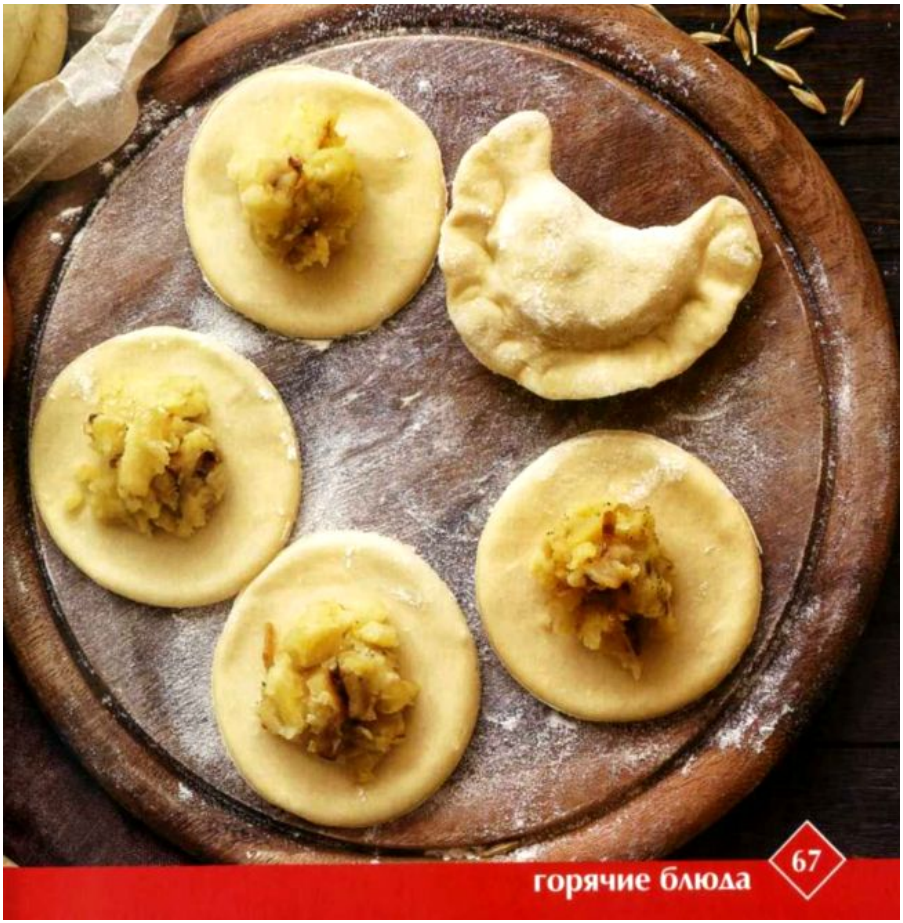
4. Воду вскипятить, добавить промытую неочищенную луковицу, 1–2 лавровых листа и 1 ст. ложку сливочного масла, по вкусу посолить.

5. Опустить пельмени и варить на среднем огне до тех пор, пока они не всплывут. Влить 1 стакан холодной воды, довести до кипения и вынуть пельмени шумовкой. Разложить по тарелкам и подавать. Отдельно подать сметану и сливочное масло.

По желанию в начинку можно добавить нашинкованную зелень укропа или петрушки.

К сибирским пельменям хорошо подходит острый соус: 3–4 ст. ложки горчицы смешать с 1 ч. ложкой столового уксуса.

Вареники с картофелем



Для теста: 500 г муки, 1 яйцо, щепотка соли, кипяченая вода.

Для начинки: 150 г копченого сала, 2 луковицы, 500 г картофеля, соль, черный молотый перец. Для подачи: сметана, зелень петрушки.

1. В просеянную муку добавить соль и яйцо, небольшими порциями влить столько воды, чтобы получилось тугое тесто. Скатать в шар, обернуть пищевой пленкой и поместить в холодильник на 30–40 минут.

2. Картофель очистить, отварить в подсоленной воде до готовности, протереть через сито. Лук и сало нарезать тонкой соломкой, обжарить до золотистого цвета. В картофельное пюре выложить половину обжаренного лука с салом, по вкусу посолить и приправить перцем, тщательно перемешать.

3. Тесто тонко раскатать, вырезать кружочки диаметром 5 см,

на середину каждого положить по 1–2 ч. ложки начинки, края теста соединить, защипнуть косичкой.

4. Опустить вареники в кипящую подсоленную воду и варить на слабом огне до готовности. После выложить к оставшемуся обжаренному луку, прогреть 2–3 минуты. При подаче посыпать нашинкованной зеленью петрушки, отдельно подать сметану.

Гурьевская каша с абрикосами

1/2 стакана манной крупы, 2 стакана молока, 1/2 стакана измельченных грецких орехов, 8-10 абрикосов, 3 ст. ложки сахара, 3 ст. ложки сливочного масла, 2 яйца, 1 стакан 10 %-ных сливок для пенок, соль, ванильный сахар — по вкусу.

Для соуса: 8-10 абрикосов, 1/2 стакана сахара, 1/2 стакана волы.

1. Абрикосы вымыть, обсушить, разрезать пополам, удалить косточки. Грецкие орехи обжарить на сливочном масле. Желтки отделить от белков и растереть с сахаром. Белки взбить с ванильным сахаром в крепкую пену.

2. В кипящее молоко добавить по вкусу соль, помешивая, тонкой струйкой всыпать манную крупу. Варить на слабом огне до получения вязкой каши. Снять с плиты, остудить, добавить желтки и грецкие орехи, затем аккуратно подмешать белки.

3. В широкую неглубокую кастрюлю налить сливки и томить в нагретой до 180 °С духовке до образования пенки. Пенку снять, кастрюлю со сливками вновь поставить в духовку до образования пенки. Таким образом снимать пенки до полного выпаривания сливок.

4. Форму или глубокую сковороду смазать сливочным маслом, присыпать манной крупой. Выложить слой каши, сверху уложить половинки абрикосов, накрыть их пенками, затем вновь выложить кашу, абрикосы и пенки. Слои повторить 2–3 раза. Верхним слоем положить кашу, посыпать сахарной пудрой и запекать в нагретой до 180 °С духовке до золотистого цвета.

5. Приготовить соус: абрикосы разрезать пополам, удалить косточки, мякоть нарезать небольшими кусочками, смешать с сахаром, добавить воду и варить на слабом огне до мягкости. Затем протереть через сито.

6. Готовую кашу украсить цукатами, орехами и подавать с приготовленным соусом.

Выпечка

Кулебяка с рыбой

1 стакан молока, 150 г сливочного масла, 2 яйца, 1 пакетик сухих дрожжей, 1/2 ч. ложки соли, 1 ст. ложка сахара, мука.

Для начинки: 400 г филе судака, 300 г филе семги, 2/3 стакана гречневой крупы, 2 луковицы, 1/2 пучка зелени укропа, 2 вареных яйца, 50 г сливочного масла, соль, черный молотый перец.

1. В теплом молоке растворить сахар, соль и дрожжи, всыпать 1 стакан муки, тщательно перемешать и поставить в теплое место на 30–40 минут. После добавить растопленное масло и яйца, понемногу постоянно вымешивая, всыпать столько муки, чтобы получилось мягкое, отстающее от рук и стенок посуды тесто.

2. Накрыть полотенцем и оставить подниматься на 40–60 минут, затем обмять и дать подойти еще раз.

3. Лук и филе судака нарезать мелкими кубиками, зелень

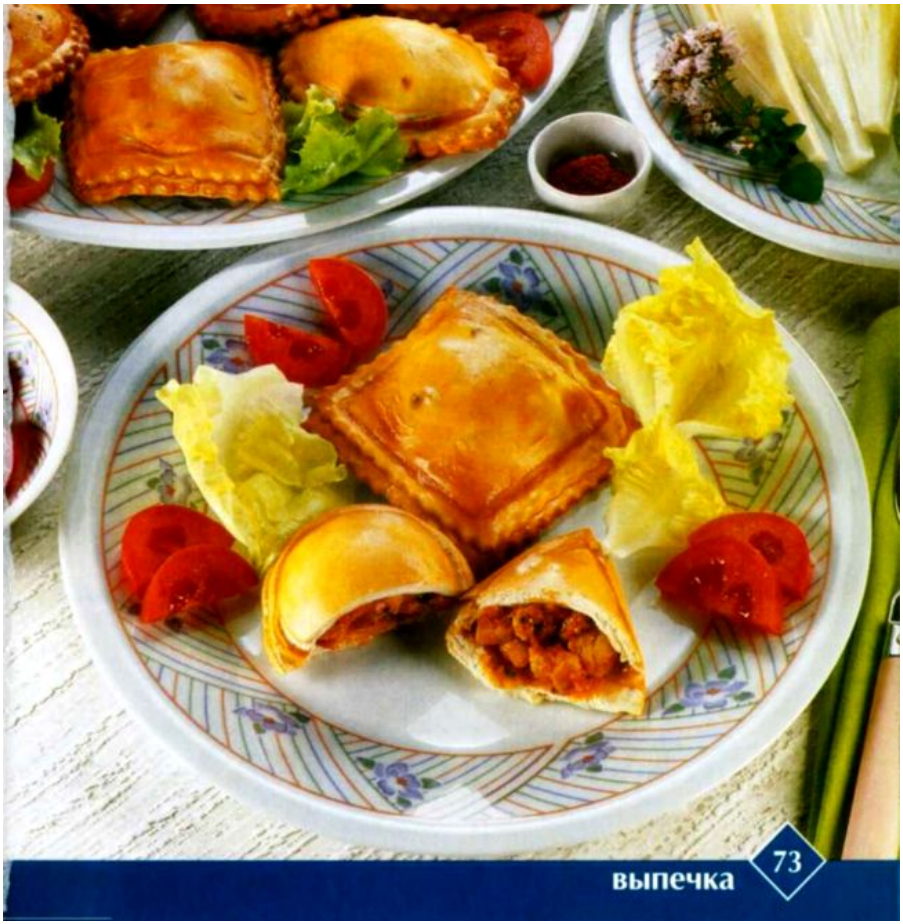
укропа промыть, обсушить, мелко порубить. Гречневую крупу отварить в слегка подсоленной воде до готовности. Филе семги нарезать тонкими ломтиками, яйца натереть на мелкой терке.

4. Лук обжарить на сливочном масле до золотистого цвета, выложить филе судака и жарить еще 3–5 минут, по вкусу посолить и приправить перцем, добавить зелень укропа, перемешать и снять с плиты. Смешать с гречневой кашей и остудить.

5. Тесто раскатать в овальную лепешку толщиной 5–7 мм, на середину в длину выложить половину гречневой каши с рыбой, посыпать тертыми яйцами, накрыть оставшейся гречневой начинкой, сверху выложить ломтики семги.

6. Края теста соединить над начинкой, защипнуть, оставив в середине отверстие для выхода пара. Из остатков теста вырезать цветочки и листочки, украсить ими кулебяку. Смазать верх взбитым яйцом и выпекать в нагретой до 200 °С духовке до золотистого цвета.

Пирожки с мясом



Для теста: 100 г сливочного масла, 1/2 стакана воды, 1 яйцо, 1/4 ч. ложки мелкой соли, мука.

Для начинки: 400 г баранины, 3–4 картофелины, 1 луковица, 2 ст. ложки топленого масла, 1 яйцо, мясной бульон, сливочное масло, соль, черный молотый перец — по вкусу.

1. Приготовить начинку мясо, лук и картофель нарезать мелкими кубиками, добавить масло, по вкусу посолить и приправить перцем, тщательно перемешать.

2. Приготовить тесто: размягченное масло растереть с яйцом и солью, добавить воду. Помешивая, всыпать столько муки, чтобы получилось гладкое эластичное тесто.

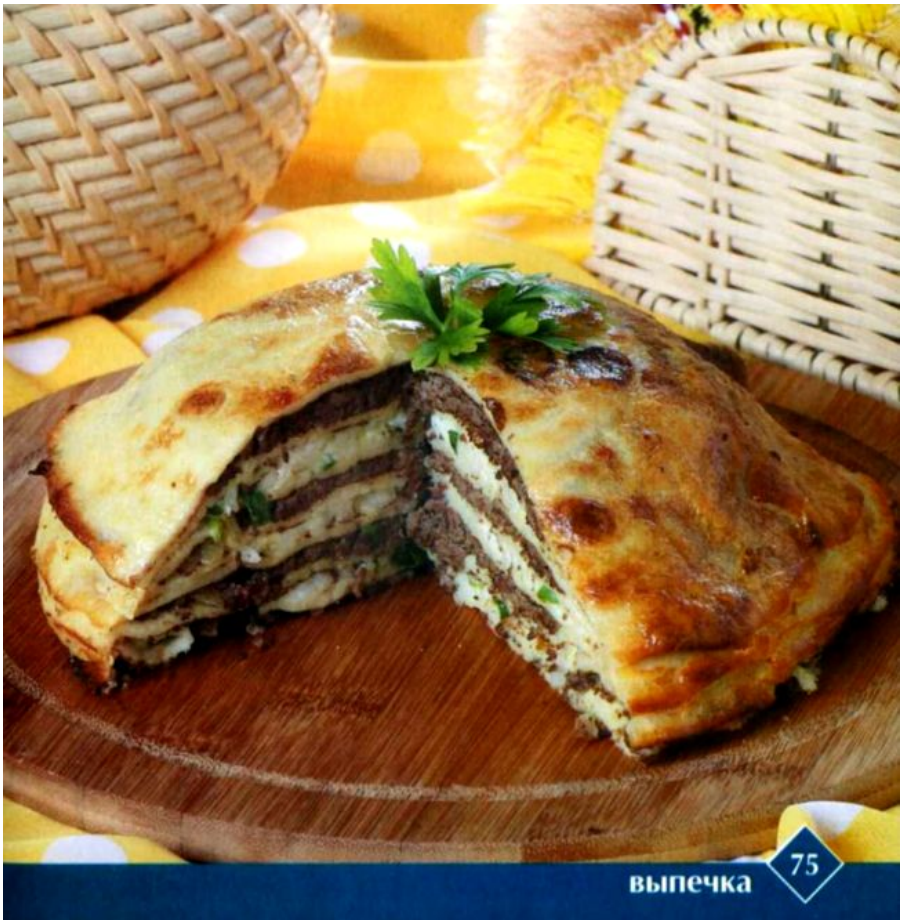
3. Тесто разделить на 2 части, раскатать в пласты толщиной 5–7 мм, на один пласт выложить на равном расстоянии по 1 ст. ложке начинки. Накрыть вторым пластом, хорошо прижать тесто

вокруг начинки. Формочками для печенья вырезать пирожки.

4. Смазать взбитым яйцом, переложить на смазанный маслом противень и выпекать в нагретой до 180 °С духовке 20–25 минут.

Пирожки можно также приготовить из песочного теста. Для его приготовления 200 г муки порубить ножом с подмороженным сливочным маслом (150 г), добавить тертый на мелкой терке сыр (150 г), добавить тертый на мелкой терке сыр (150 г), яйцо, соль и черный молотый перец (по 1/4 ч. ложки). Быстро вымесить тесто, скатать в шар и убрать в холодильник на 30 минут.

Блинчатый пирог с печенью



5-10 готовых тонких блинчиков, 4–5 вареных яиц, 1 стакан сметаны, 1/2 стакана риса, 1 пучок зеленого лука, 500 г говяжьей печени, 2 луковицы, растительное масло для жаренья, соль, черный молотый перец — по вкусу.

1. Приготовить рисовую начинку: рис отварить в подсоленной воде до готовности, откинуть на сито, промыть. Яйца натереть на крупной терке, соединить с нашинкованным зеленым луком и рисом, по вкусу посолить, заправить 1/2 стакана сметаны и хорошо перемешать.

2. Приготовить печеночную начинку: печень зачистить от пленок и желчных протоков, промыть, обсушить, нарезать небольшими кусочками. Лук нашинковать полукольцами, обжарить на растительном масле до золотистого цвета, добавить печень, по вкусу посолить и приправить перцем, жарить на

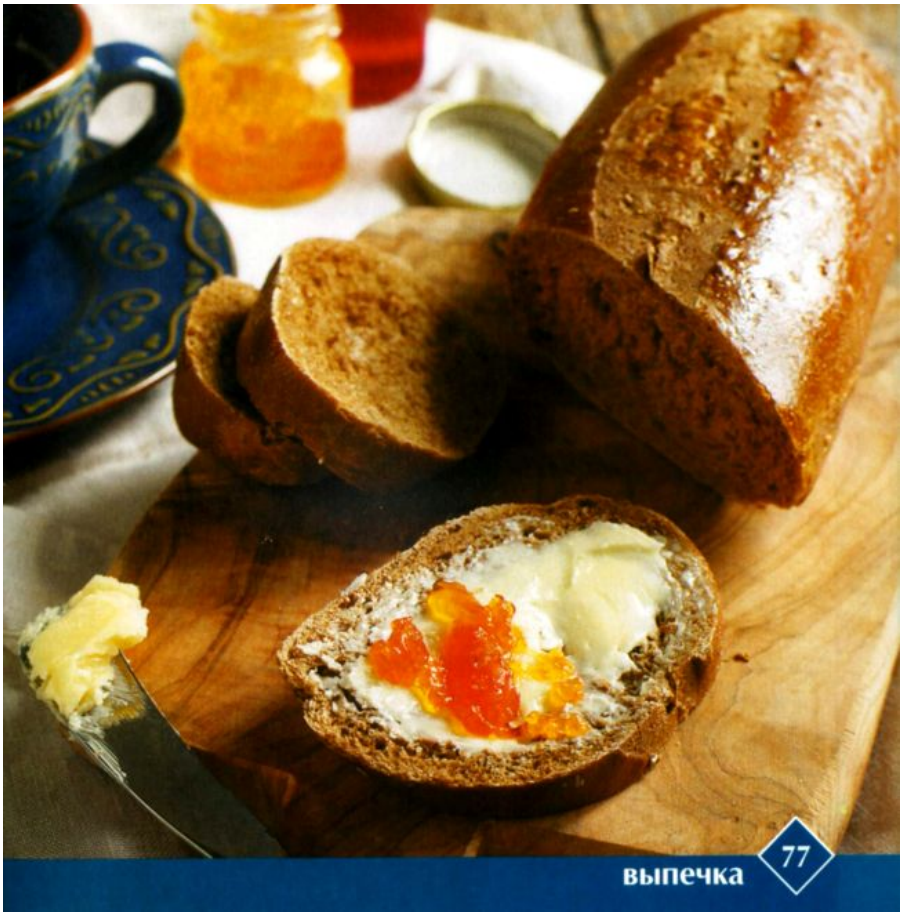
слабом огне до готовности печени. Остудить, пропустить через мясорубку, добавить сметану (3–4 ст. ложки), тщательно перемешать.

3. Выложить блинчики друг на друга, прослаивая рисовой и печеночной начинкой. Смазать пирог сметаной и запекать в нагретой до 180 °С духовке 7-10 минут.

Рецепт теста для блинчиков: яйца растереть с солью, влить сивки и молоко. Взбивая, ввести муку и растопленное масло. Полученное тесто процедить через ситечко, чтобы не оставалось комочков.

Потребуется: 2 стакана молока, 1,5 стакана 22 %-ных сливок, 3 яйца, 2,5 стакана муки, соль — по вкусу, 50 г топленого масла.

Ржаной хлеб с тмином



350 г ржаной обдирной муки, 300 г ржаной закваски, 250 г пшеничной муки, 2 стакана воды, 2 ст. ложки солода или квасного сусла, 2 ст. ложки семян тмина + для посыпки, 1 ст. ложка меда, 1 ч. ложка соли.

1. В миске соединить ржаную и пшеничную муку, солод и тмин, перемешать, залить кипящей водой, хорошо перемешать.

2. Добавить закваску мед и соль, замесить мягкое, слегка липнущее к рукам тесто, оставить в теплом месте на 3,5–4 часа.

3. Поднявшееся тесто разделить на 2–3 части, сформовать буханки или овальные батончики, выложить в смазанные маслом формы, посыпать сверху семенами тмина, оставить на 1 час.

4. После выпекать в духовке при 250 °С, поставив вниз поддон с кипящей водой, 10–12 минут, затем убавить температуру до 200 °С и выпекать еще 45–50 минут.

Для приготовления закваски смешать 100 г ржаной муки и 100 мл воды, оставить при комнатной температуре на сутки, смесь должна слегка увеличиться в объеме и вспениться. Через сутки добавить по 100 г муки и кефира, хорошо перемешать и оставить еще на сутки. После вновь добавить по 100 г кефира и муки и оставить на сутки. Хранить закваску в стеклянной банке в холодильнике, раз в неделю и перед выпечкой хлеба добавлять по 100 г муки и кефира.

Каравай с медом и изюмом

2 кг муки, 1 л молока, 50 г свежих дрожжей, 5 желтков, 100 г сливочного масла, 3 ст. ложки сахара, 3 ст. ложки меда, 1 ч. ложка соли, 1 стакан изюма, молотая корица — по вкусу.

1. Дрожжи с сахаром растворить в теплом молоке, добавить 3–4 ст. ложки муки, тщательно размешать, присыпать мукой. Накрыть полотенцем, поместить в теплое место на 30–40 минут.

2. Когда опара подойдет добавить желтки, растопленное сливочное масло, мед, соль, распаренный изюм и корицу. Всыпать муку и вымешивать до тех пор, пока тесто не начнет отставать от рук и стенок посуды.

3. Накрыть полотенцем, оставить на 30–40 минут в теплом месте.

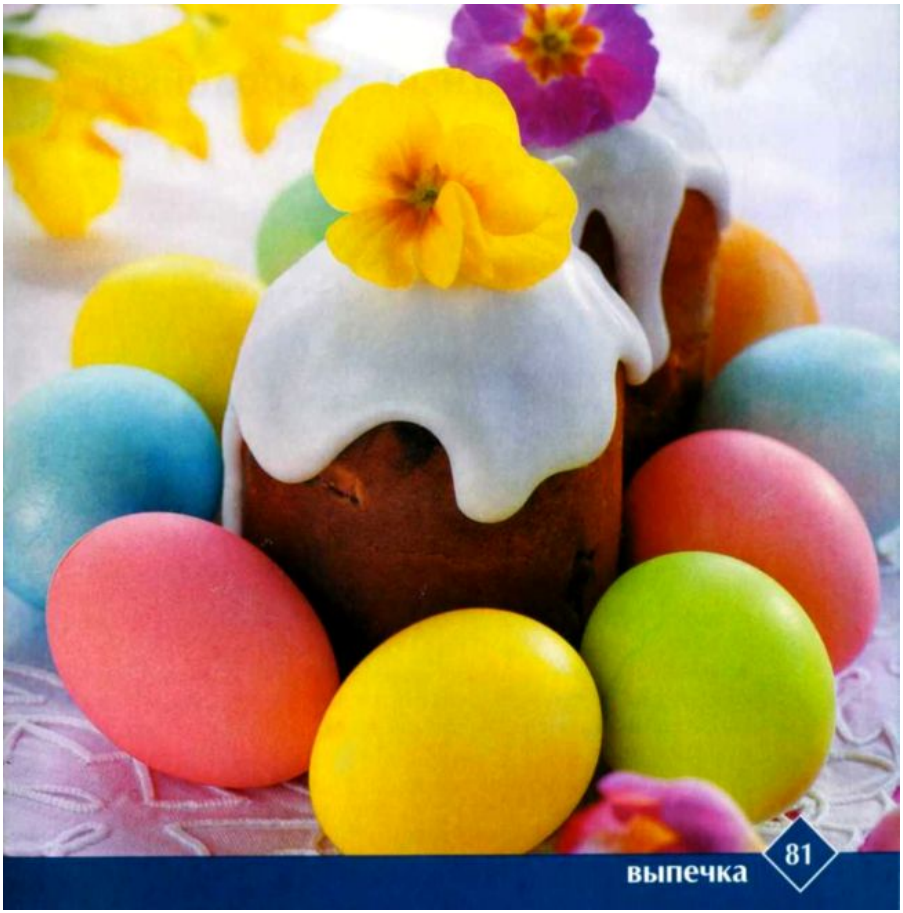
4. После тесто разделить на 2 равные части, одну скатать в шар, выложить на смазанный маслом противень, вторую

разделить на 3 части.

5. Две части теста раскатать в жгуты, сформовать косу, оформить низ каравая. Оставшееся тесто раскатать в тонкий пласт присыпая мукой, чтобы оно стало более тугим, формами для печенья вырезать разнообразные фигурки, украсить ими каравай.

6. Оставить каравай на 30–40 минут для расстойки, после смазать взбитым с водой желтком. Выпекать в нагретой до 200 °C духовке 90 минут. Если верх каравая начнет пригорать, накрыть его фольгой.

Кулич с глазурью



Для теста: 400 мл 20 %-ных сливок, 200 мл молока, 9 яиц, 2 стакана ванильной сахарной пудры, 200 г сливочного масла, 30 г свежих дрожжей, 500–650 г муки, изюм или цукаты — по вкусу.

Для глазури: сок 1 лимона, 400 г ванильной сахарной пудры, холодная вода.

1. Дрожжи растворить в теплом молоке. Сливочное масло растопить, остудить до 30–35 °С, влить подогретые сливки, всыпать муку (500 г), перемешать, добавить молоко с дрожжами, вновь хорошо перемешать. Убрать в теплое место на 1,5–2 часа.

2. Желтки отделить от белков, растереть с сахарной пудрой добела. Желтки взбить в пену. При использовании изюма его промыть, обсушить.

3. В поднявшуюся опару добавить желтки, изюм или цукаты, после ввести белки. Понемногу подсыпая оставшуюся муку

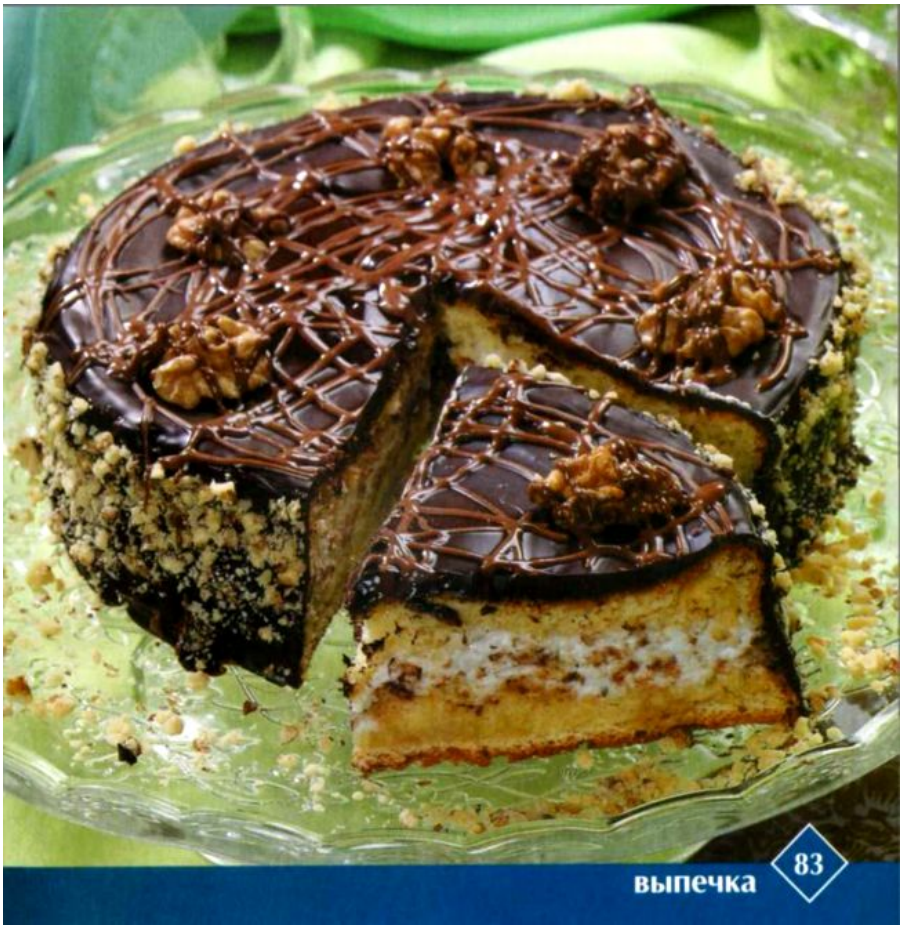
замесить мягкое тесто. Накрыть салфеткой, оставить в теплом месте на 1,5–2 часа.

4. Поднявшееся тесто обмять, разложить по формам, заполняя их на 1/3, оставить для расстойки на 40–50 минут, после выпекать в нагретой до 190–200 °С духовке до готовности.

5. Приготовить глазурь: воду прогреть, всыпать сахарную пудру сварить густой сироп, перелить в миску, поставить в посуду с холодной водой и растирать деревянной лопаткой, подливая по капле лимонный сок, до получения белой густой блестящей массы.

6. Готовый кулич немного остудить и залить глазурью.

Торт бисквитный «Чародейка»



Для бисквита: 1 стакан сахара, 2 яйца, 1/4 стакана сока лимона, 1 стакан сметаны, 1/2 банки сгущенного молока, 1/2 ч. ложки соды, 3/4 стакана муки.

Для крема: 1/2 банки сгущенного молока, 200 г сливочного масла, 1 стакан грецких орехов.

Для глазури: 100 г горького шоколада, 100 г сахарной пудры, 1 ст. ложка сливочного масла, 3 ст. ложки волы, молочный шоколад, грецкие орехи.

1. Белки отделить от желтков, взбить миксером в крепкую пену продолжая взбивать, всыпать сахар, влить сок лимона и взбивать еще 1 минуту. Желтки растереть со сметаной, добавить сгущенное молоко, соду и просеянную муку, тщательно перемешать. После аккуратно подмешать белки.

2. Дно и бока разъемной формы выстелить пергаментной

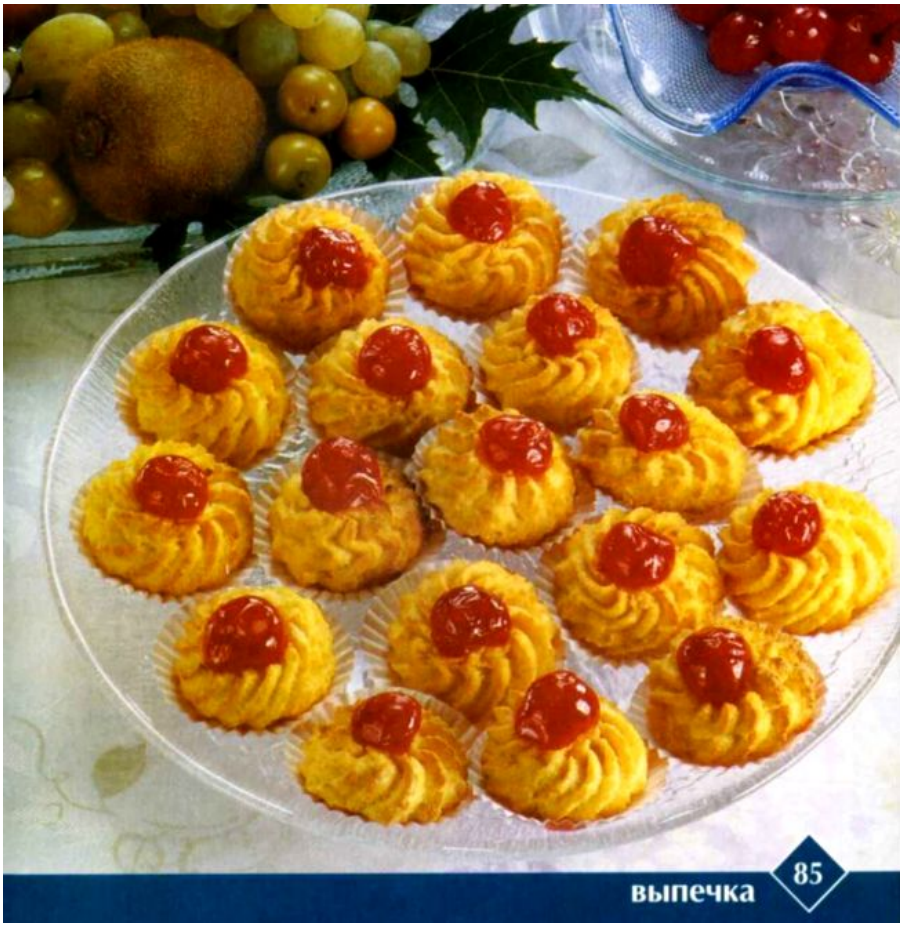
бумагой, наполнить на 2/3 тестом и выпекать в нагретой до 200 ˚С духовке 35–40 минут, готовность проверить деревянной шпажкой. Выпеченный бисквит остудить.

3. Приготовить крем: орехи подсушить на раскаленной сковороде, остудить и измельчить; размягченное сливочное масло взбить со сгущенным молоком до получения воздушного крема, добавить орехи и тщательно перемешать.

4. Приготовить глазурь: горький шоколад наломать небольшими кусочками, добавить воду и растопить на водяной бане. Снять с плиты, добавить 1 ст. ложку сливочного масла и сахарную пудру, растереть до образования однородной глазури.

5. Бисквит разрезать вдоль на 2 коржа и прослоить их кремом. Верх и бока торта покрыть глазурью, полить растопленным на водяной бане молочным шоколадом, украсить грецкими орехами и оставить на 2–3 часа для пропитки.

Домашнее курабье



2 яичных белка, 200 г сливочного масла, 4 ст. ложки ванильной сахарной пудры, 300 г муки, вишневый джем или коктейльные вишенки для начинки.

1. Размягченное масло растереть с сахарной пудрой до получения воздушной кремовой массы, ввести белки, хорошо перемешать. После всыпать муку и замесить мягкое тесто, такое, чтобы его можно было переложить в кондитерский мешок.

2. С помощью большой фигурной насадки отсадить на слегка смазанный маслом противень круглое печенье. В серединку каждого положить ягодку или немного джема. Выпекать в духовке при 200 °С 10–12 минут до золотистого цвета.

Творожники со свеклой

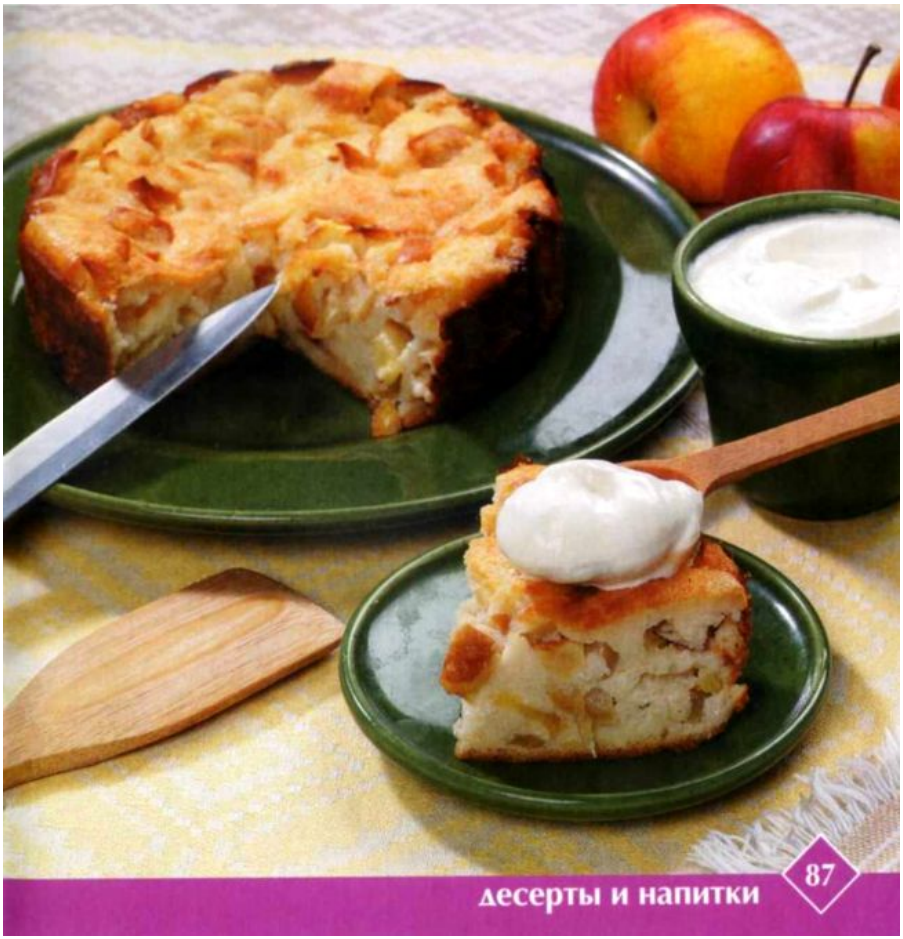
500 г творога, 2 небольшие свеклы, 2 яйца, 1 стакан муки, 2 ст. ложки сливочного масла, 1/4 стакана сметаны, растительное масло для жаренья, соль — по вкусу.

1. Свеклу отварить, остудить, очистить, натереть на мелкой терке. Творог растереть с размягченным сливочным маслом и яйцами, по вкусу посолить. Добавить свеклу, всыпать муку и замесить мягкое тесто.

2. Сформовать небольшие лепешки и обжарить на растительном масле с двух сторон до золотистого цвета. Подавать творожники со сметаной или натуральным йогуртом.

Десерты и напитки

Бабка с яблоками и творогом



1 стакан молока, 200 г пшеничного хлеба, 1 яйцо, 3 ст. ложки сахара, 100 г творога, 4–5 яблок, 3 ст. ложки манной крупы, сливочное масло, молотые сухари, сметана.

1. С хлеба срезать корочки, мякиш размочить в молоке и растереть с яйцом, творогом и сахаром. Добавить нарезанные кубиками яблоки и манную крупу и тщательно перемешать.

2. Форму смазать сливочным маслом, присыпать сухарями. Выложить приготовленную массу и выпекать в нагретой до 180 °С духовке 30–35 минут до золотистого цвета. При подаче нарезать порционными кусочками и полить сметаной.

Абрикосы с орехами в желе

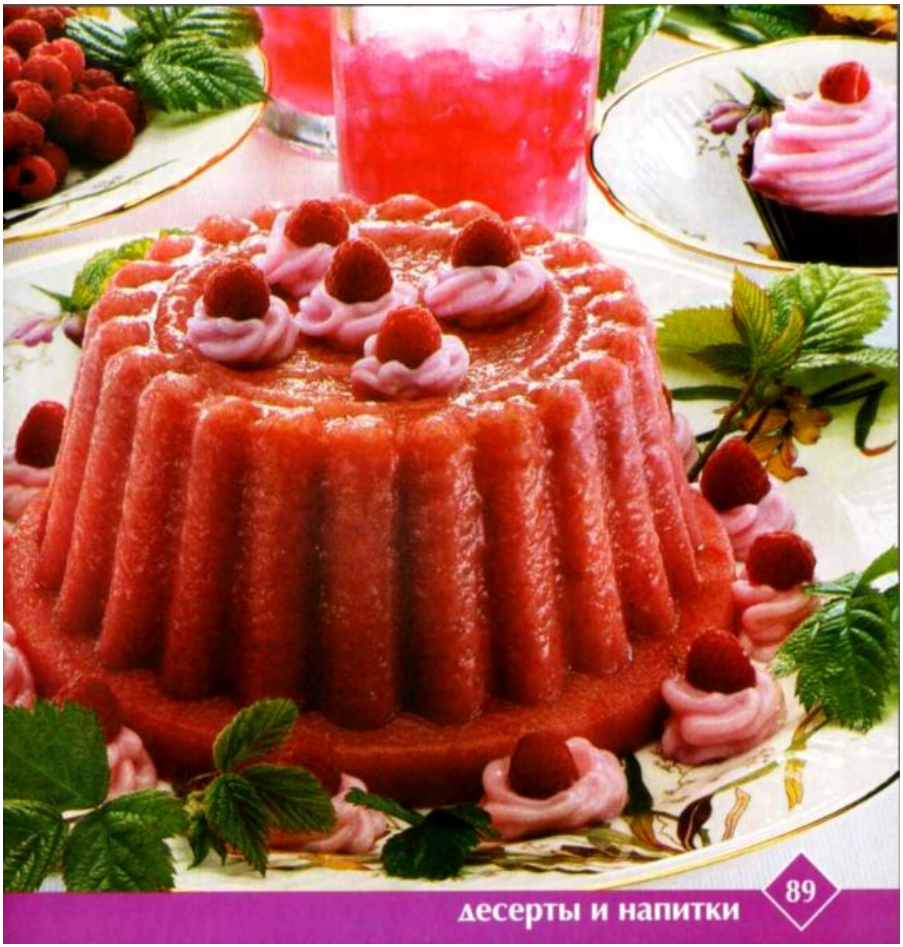
500 г абрикосов, 250 г фундука, 3 стакана фруктового или ягодного сока, 2 ст. ложки желатина, 2 ст. ложки сахара.

1. Желатин залить 1/2 стакана сока, оставить на 20–30 минут для набухания. Оставшийся сок довести до кипения, добавить сахар и желатин, прогреть, помешивая, до растворения сахара и желатина. Не доводить до кипения!

2. Абрикосы надрезать, аккуратно удалить косточки, а на их место вложить по ядру ореха.

3. Уложить абрикосы в форму залить желейной смесью и убрать в холодильник на 4–6 часов, до полного застывания.

Замороженный десерт



250 г замороженной малины, 50 г свежей малины, 200 г густой сметаны, 100 г творога, сок 1/2 лимона, 2–4 ст. ложки сахара, 50 мл сливок для взбивания.

1. Замороженную малину выложить в сито, присыпать частью сахара, дать полностью оттаять, после протереть через сито. Образовавшийся сок собрать.

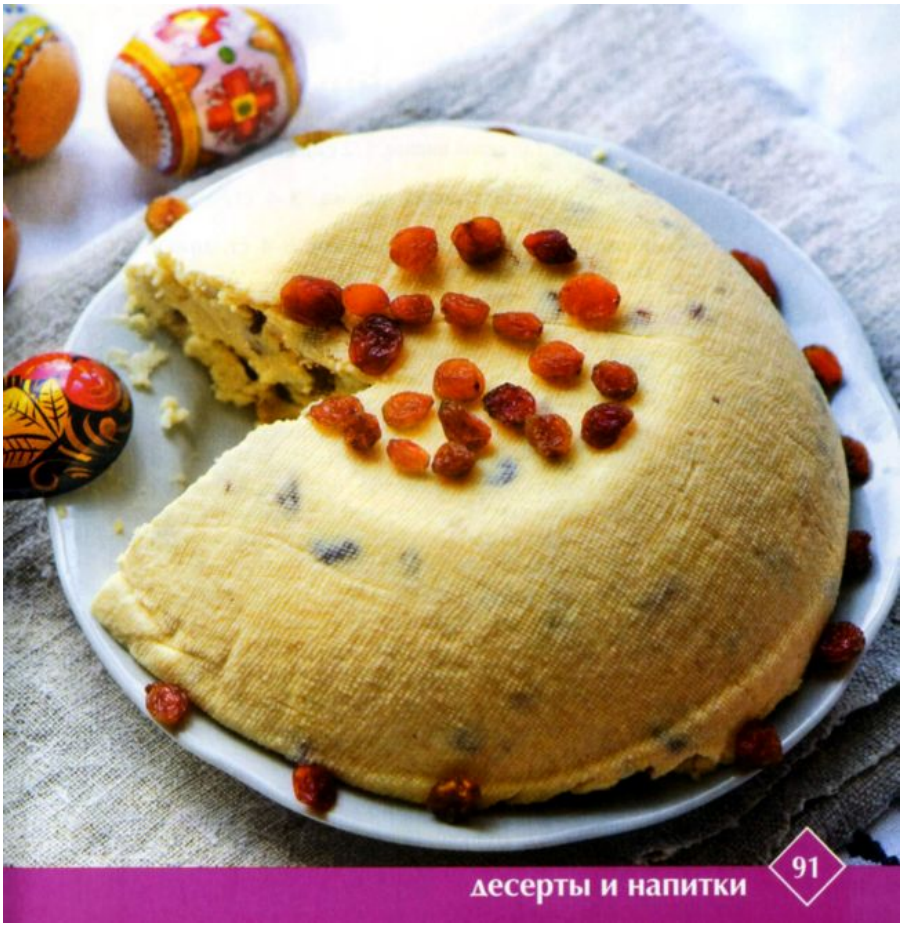
2. Свежие ягоды промыть, обсушить. Сливки взбить до устойчивых пиков, добавив 1/4 ч. ложку, сока лимона и 1–2 ч. ложки собранного малинового сока.

3. В чашу блендера выложить малиновое пюре и творог, добавить сметану оставшийся собранный сок и сок лимона, взбивать до получения однородной массы. Приправить по вкусу сахаром.

4. Полученную массу выложить в форму для кекса (пудинга) и убрать в морозильную камеру на 3–4 часа.

5. Перед подачей форму с десертом окунуть на 3–5 секунд в емкость с горячей водой, аккуратно переложить «кекс» на тарелку. Украсить взбитыми сливками, свежими ягодами и зеленью. Подавать сразу.

Пасха на желтках



600 г творога, 8 вареных желтков, 200 г сливочного масла, 150 г ванильной сахарной пудры, 350–400 мл сливок для взбивания, 2/3 стакана изюма без косточек или цукатов.

1. Сливки взбить с половиной сахарной пудры в пышный крем. Размягченное сливочное масло растереть с оставшейся сахарной пудрой добела. Изюм промыть, обсушить.

2. Творог дважды протереть с желтками через мелкое сито. Продолжая растирать, ввести сливочное масло, изюм и в самом конце — взбитые сливки.

3. Приготовленную массу выложить в форму убрать в холодильник под гнет на 10–12 часов. При подаче украсить изюмом, цукатами.

Малиновая пасха

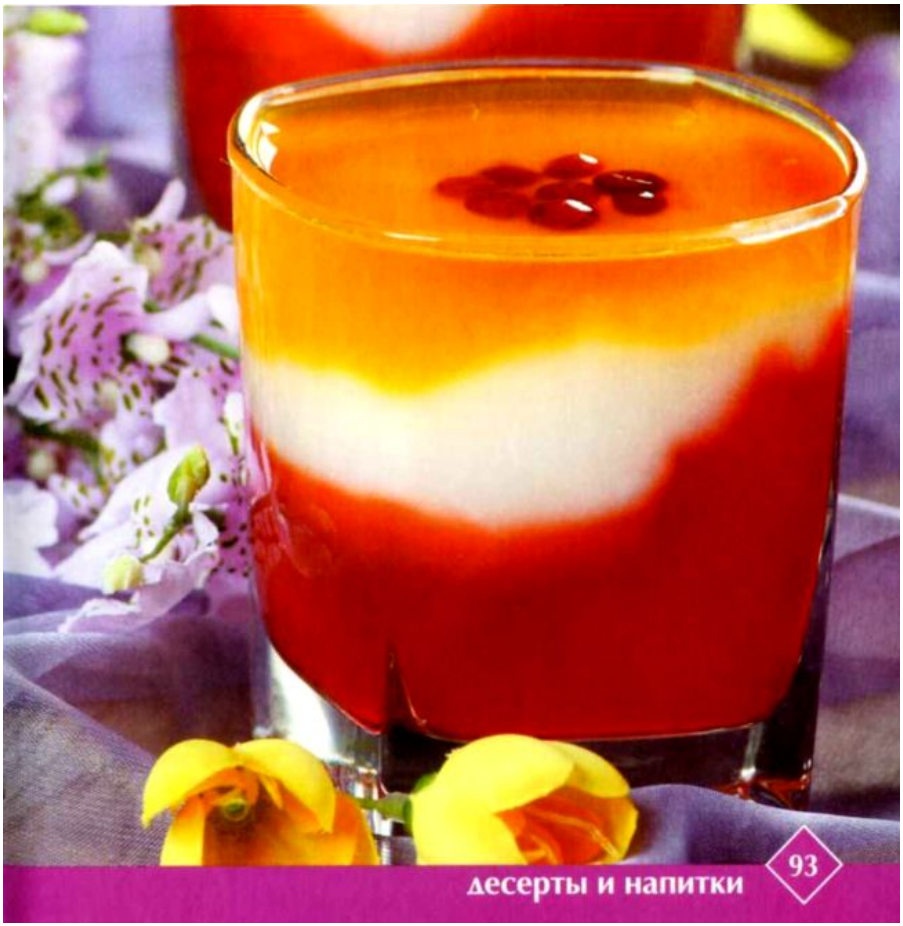
600 г творога, 150 г сливочного масла, 1/2 стакана сахара, 4–5 ст. ложек малинового джема или сиропа, 1/2 стакана сметаны, 1/2 стакана изюма, миндаль и грецкие орехи.

1. Творог протереть через сито, растереть с сахаром и размягченным маслом. Сметану смешать с малиновым джемом, соединить с творожной смесью, добавить промытый и обсушенный изюм, взбить миксером до образования однородной массы.

2. Получившуюся массу выложить во влажную марлю, поместить в форму для пасхи и оставить под гнетом на 12 часов.

3. Перед подачей пасху выложить на блюдо, украсить орешками.

Кисель многослойный



Для вишневого слоя: 2 стакана вишни, 1/2 стакана сахара, 1 ст. ложка крахмала.

Для молочного слоя: 1,5 стакана молока, 3–4 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка крахмала.

Для облепихового слоя: 1 стакан облепихи, 3–4 ст. ложки сахара, 2–3 ст. ложки меда, 1 ст. ложка крахмала.

1. Приготовить вишневый кисель: ягоды промыть, обсушить, удалить косточки, измельчить, залить 1 стаканом воды, довести до кипения. Всыпать сахар, проварить 3–5 минут, протереть через сито. Получившееся пюре довести до кипения, добавить разведенный в небольшом количестве холодной воды крахмал и варить на слабом огне, помешивая, до загустения. Остудить.

2. Приготовить молочный кисель: молоко прогреть, добавить сахар, варить 1–2 минуты, затем ввести разведенный в небольшом

количестве холодной воды крахмал, проварить на слабом огне, помешивая, 2–3 минуты, до загустения, остудить.

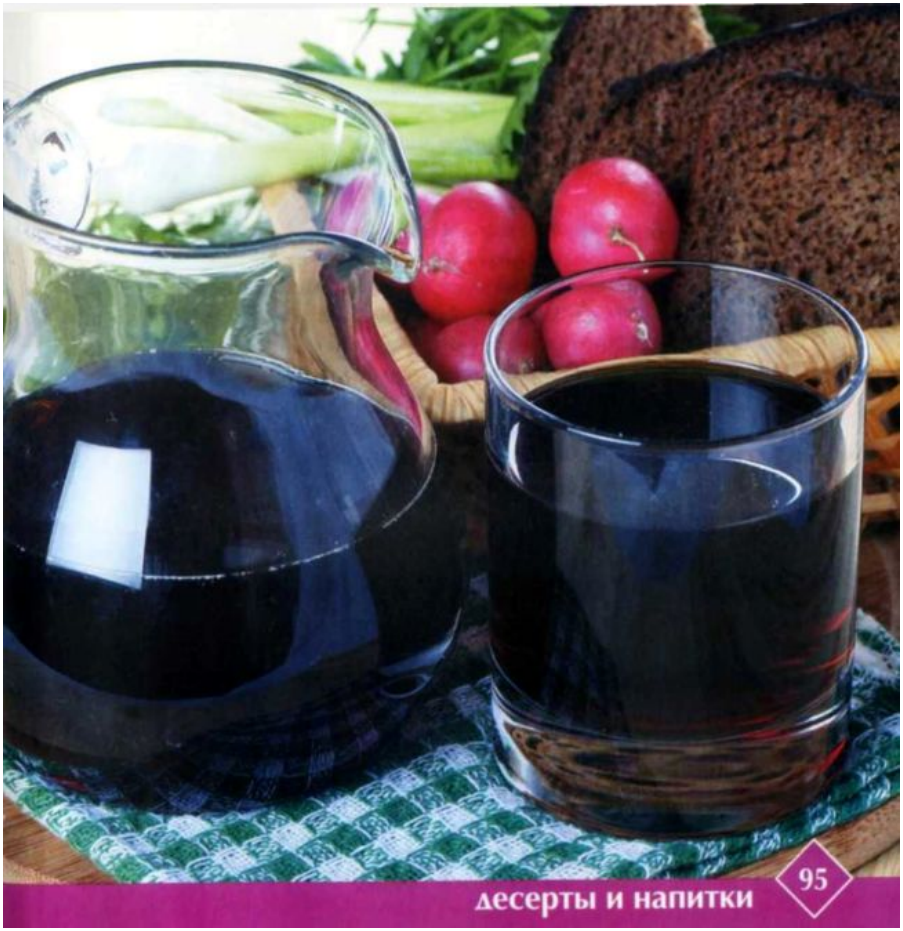
3. Приготовить облепиховый кисель: ягоды размять, добавить сахар и

2 стакана воды, довести до кипения, проварить на слабом огне 3–5 мнут, протереть через сито. Пюре довести до кипения, добавить мед и разведенный в небольшом количестве холодной воды крахмал. Варить на слабом огне, помешивая, до загустения. Снять с плиты, остудить.

4. Охлажденные кисели выложить слоями в стаканы. Украсить ягодами и подавать.

Вишню и облепиху можно заменить любыми другими ягодами (клубникой, земляникой, черной смородиной). Верхний слой при этом должен быть более кислым, чем нижний.

Квас хлебный



На 2 л кваса: 1/2 буханки ржаного хлеба, 1/2 стакана сахара, 10 г свежих дрожжей, 2–3 ст. ложки изюма.

1. Хлеб нарезать тонкими ломтиками и подсушить в нагретой до 180 °С духовке. Сложить в эмалированную посуду залить 2,5 л кипятка, накрыть крышкой и оставить на 4–5 часов.

2. Затем добавить разведенные в небольшом количестве теплой воды дрожжи и сахар, накрыть крышкой и оставить еще на 6–7 часов.

3. Процедить, добавить изюм, плотно закрыть и поставить в холодное место на 2–3 дня.

Сбитень

4-6 ст. ложек меда, 1 л воды, 1 палочка корицы, 2–3 семени кардамона, 2–3 бутона гвоздики, 1 стакан клюквы, малины или брусники.

1. Ягоды перебрать, промыть, измельчить, залить водой и варить на среднем огне 5–7 минут. После процедить.

2. Отвар довести до кипения, добавить мед, корицу кардамон и гвоздику. Варить на среднем огне, снимая пену 15–20 минут. После процедить и подавать горячим.